

20名以上のご宴席で

マイクロバス
送迎無料

※バス利用者10名～承ります

事前予約制

要予約

お問合せは
お電話か
担当営業まで

日頃のご愛顧に感謝をこめて、ホテルシェフ自慢の
和食・洋食・中華料理のパーティプランをご用意いたしました。
一年を振り返り、慰労や感謝を伝える忘年会、
新しい年を祝う新年会や賀詞交歓会などに、どうぞご利用ください。

ホテルクリスタルパレス

忘新年会

忘新年会プラン営業期間

二〇二六年十一月十六日から
二〇二七年二月二十八日まで

《飲み放題プラン》

一団体内で2つのフリードリンクを
組み合わせることが出来ます。

ソフト
フリードリンク 1,500円(税・サ込)

アルコール
フリードリンク 2,200円(税・サ込)

《ご利用の特典》

- 会場費 2 時間 無料
- 温泉利用 OK
16:00 ~ 24:00
(料金 700 円 / タオル付き)

※写真はイメージです



HOTEL CRYSTAL PALACE

お申込み・お問い合わせ

〒312-0023

茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

TEL:029-273-7711(代表)



詳細情報は弊社ホームページをご覧ください▶

ご注文はお電話で、または担当営業に
お申し付けください。



詳細はこちら



①山海の恵み贅沢 和食コース

お一人様(税・サ込)

7品 ¥8,000

- ▶ 土浦蓮根の銚込み/河豚煮凝り/石狩漬け/常陸秋蕎麦の実豆腐
- ▶ 厳選旬魚のお造り 妻一式 又は
厳選魚介と彩野菜ムースのグラス盛り
オレンジジュレを纏ったオーシャンジュエリー 又は
特製鮎とキャビア、アボカドのタルタル(プラス1000円で鮎の薄造り)
- ▶ 茨城県銘柄豚肉「常陸の輝き」の陶板焼き 又は 厳選魚介の海鮮鍋 又は
寒ブリの雲鍋(プラス500円で鰻鰯鍋に変更)
- ▶ 真鱈と雲子の親子チリ蒸し
- ▶ 国産牛のステーキ赤ワインソースジャガイモのドフィノアと冬の根菜添え 又は 国産牛を使った赤ワイン煮込みのパイ包み(プラス1000円で常陸牛ステーキに変更)
- ▶ 温製かき揚げ蕎麦/茨城名物けんちん蕎麦 又は 鰻焼/焼きおにぎりの明太茶漬(プラス500円で握り寿司3貫に変更)
- ▶ 焼き林檎のコンポートのアップルパイ ジンジャーアイス添え 又は
バスクチーズケーキとシャーベット フルーツ添え



②冬の恵み 和食コース

お一人様(税・サ込)

7品 ¥7,000

- ▶ 土浦蓮根の銚込み/河豚煮凝り
県産冬の味覚の白和え
- ▶ 厳選旬魚のお造り妻一式 又は 厳選魚介と彩野菜ムースのグラス盛り
オレンジジュレを纏ったオーシャンジュエリー
(プラス1000円で鮎の薄造り)
- ▶ 茨城県銘柄豚肉「常陸の輝き」の陶板焼き 又は
厳選魚介の海鮮鍋 又は 軟骨入り鶏のつみれ鍋(プラス500円で鰻鰯鍋に変更)
- ▶ きこの茶碗蒸し
- ▶ 特選牛のグリエ きこのデミソース
ジャガイモのグラタンと冬の根菜を添えて 又は
特選牛のグリエ オニオンソース 冬の根菜を添えて(プラス1000円で常陸牛ステーキに変更)
- ▶ 温製かき揚げ蕎麦 又は 茨城名物けんちん蕎麦 又は 鰻焼 又は
焼きおにぎりの明太茶漬(プラス500円で握り寿司3貫に変更)
- ▶ 県産薩摩芋プリンと季節のフルーツ 又は
本格杏仁豆腐のパフェ仕立て



③冬の味覚和洋中コース

6品 ¥6,500 お一人様(税・サ込)

- ▶ 鶏胸肉の低温調理 バルサミコソース
アスパラとベーコンのキッシュ
ローストビーフのサラダ巻き 又は
土浦蓮根の銚込み/鰻鰯肝豆腐
献上柿と県産野菜の白和え
- ▶ 旬鮮魚の柑橘ソース 彩野菜を添えたカルパッチョ 又は 旬選魚のお造り
- ▶ 茨城県銘柄豚肉「常陸の輝き」の陶板焼き 又は
厳選魚介の海鮮鍋 又は 寒ブリの雲鍋 又は
軟骨入り鶏のつみれ鍋
- ▶ 旬の白身魚と冬野菜の煮おろしかけ 又は
白身魚の香草パン粉焼き マスタード風味ソース
- ▶ 特選豚ロース肉のグリエ ジャガイモのグラタンと
冬の根菜を添えて 又は 三元豚ロースの低温調理
ロースト ジンジャーソース
- ▶ 冷製きのこおろしそば 又は
茨城名物けんちん蕎麦 又は 鰻焼 又は
焼きおにぎり 又は 縮緬山椒のだし茶漬
(プラス500円でステーキピラフに変更)
(プラス500円で握り寿司3貫に変更)



④冬の味覚和洋中コース

7品 ¥6,500 お一人様(税・サ込)

- ▶ 鶏胸肉の低温調理 バルサミコソース
アスパラとベーコンのキッシュ
ローストビーフのサラダ巻き 又は
土浦蓮根の銚込み/鰻鰯肝豆腐
献上柿と県産野菜の白和え
- ▶ 厳選魚介と彩野菜ムースのグラス盛り オレンジ
ジュレを纏ったオーシャンジュエリー 又は
旬選魚のお造り
- ▶ 白身魚の香草パン粉焼き マスタード風味ソース
又は 白身魚と蓮根、パプリカ、薩摩芋の黒酢ソース
かけ
- ▶ 寒ブリと県産大根の旨煮(鰻大根)
- ▶ 特選牛のグリエ きこのデミソース ジャガイモの
グラタンと冬の根菜を添えて 又は
厳選の赤ワイン煮込み パイ包み焼き
- ▶ 冷製きのこおろしそば 又は 茨城名物けんちん蕎麦
又は 鰻焼 又は 焼きおにぎり 又は 縮緬山椒のだし
茶漬(プラス500円でステーキピラフに変更)(プ
ラス500円で握り寿司3貫に変更)
- ▶ 県産薩摩芋プリンと季節のフルーツ 又は
本格杏仁豆腐のパフェ仕立て(プラス300円でデ
ザートバリエに変更)



⑤冬の宴和洋中コース

6品 ¥6,000 お一人様(税・サ込)

- ▶ 県産豚ときのこの胡麻風味ソース 彩野菜を添え
た豚シャブサラダ 又は 鶏胸肉の低温調理 季節の
野菜のバルサミコソース
- ▶ 旬鮮魚の柑橘ソース 彩野菜を添えたカルパッチョ
又は 旬選魚のお造り
- ▶ 茨城県銘柄豚肉「常陸の輝き」の陶板焼き 又は
厳選魚介の海鮮鍋 又は 軟骨入り鶏のつみれ鍋
- ▶ 白身魚の香草パン粉焼き マスタード風味ソース
又は 白身魚と蓮根、パプリカ、薩摩芋の黒酢ソース
かけ
- ▶ 若鶏のカチャートラ 冬野菜と共に 又は
若鶏のグリエ バルサミコソース 南京のピュレを
添えて
- ▶ 冷製きのこおろしそば 又は
茨城名物けんちん蕎麦 又は 鰻焼 又は
焼きおにぎり 又は 縮緬山椒のだし茶漬

※のメニューは選択メニューです



⑥冬の宴和洋中コース

6品 ¥6,000 お一人様(税・サ込)

- ▶ 鶏胸肉の低温調理 バルサミコソース/アスパラと
ベーコンのキッシュ ローストビーフのサラダ巻き
又は 土浦蓮根の銚込み/真河豚の湯引き
県産冬の味覚の白和え
- ▶ 旬鮮魚の柑橘ソース 彩野菜を添えたカルパッチョ
又は 旬選魚のお造り
- ▶ 寒鰯とムール貝のブイヤベース仕立て サフランの
香り 又は 寒ブリと県産大根の旨煮(鰻大根)
- ▶ 特選牛のグリエ きこのデミソース ジャガイモの
グラタンと冬の根菜を添えて 又は
特選牛のグリエ オニオンソース 冬の根菜を添え
て
- ▶ 冷製きのこおろしそば 又は
茨城名物けんちん蕎麦 又は 鰻焼 又は
焼きおにぎり 又は 縮緬山椒のだし茶漬
- ▶ 県産薩摩芋プリンと季節のフルーツ 又は
本格杏仁豆腐のパフェ仕立て
(プラス300円でデザートバリエに変更)



⑦和洋中コース

6品 ¥5,500 お一人様(税・サ込)

- ▶ 旬鮮魚の柑橘ソース 彩野菜を添えたカルパッチョ
- ▶ 若鶏のカチャートラ 冬野菜と共に 又は 油淋鶏
- ▶ 白身魚の香草パン粉焼き マスタード風味ソース
又は 白身魚と蓮根、パプリカ、薩摩芋の黒酢ソース
かけ
- ▶ 海老ときのこの茶碗蒸し
- ▶ 特選豚ロース肉のグリエ ジャガイモのグラタンと
冬の根菜を添えて 又は
三元豚ロースの低温調理 ロースト ジンジャーソー
ス
- ▶ 焼き鯖の出汁茶漬 又は
温製かき揚げ蕎麦 又は
茨城名物けんちん蕎麦 又は 鰻焼 又は
冷製茶そば
(プラス500円でステーキピラフに変更)
(プラス500円で握り寿司3貫に変更)

※こちらのコースは大量のご提供となります



⑧冬の彩り洋食コース

6品 ¥7,000 お一人様(税・サ込)

- ▶ 鶏胸肉の低温調理 バルサミコソース
アスパラときのこのキッシュ
旬魚のカルパッチョ 彩野菜添え
- ▶ 色々きのこのパイ包み琥珀スープ 又は
クラムチャウダーのパイ包み焼き
- ▶ 寒鰯とムール貝のブイヤベース仕立て サフランの
香り 又は
サーモンのボワレ白ワインソース 冬の根菜を添え
て
- ▶ 国産牛のステーキ赤ワインソース
ジャガイモのドフィノアと冬の根菜添え 又は
国産牛を使った赤ワイン煮込みのシチュー仕立て
(プラス1000円で常陸牛ステーキに変更)
- ▶ パン
- ▶ 焼き林檎のコンポートのアップルパイ ジンジャー
アイス添え 又は
バスクチーズケーキとシャーベット フルーツ添え
- ▶ コーヒー

※のメニューは選択メニューです



75th

⑨ 75周年
特別会席

7品

お一人様(税・サ込)
¥10,000

- ▶ 鮫鱈の煮凝り/常陸秋蕎麦の実豆腐
献上柿の白和え/県産豚のセロリ巻き
- ▶ 常磐沖寒鰯の薄造り 妻一式
- ▶ 真鱈と雲子の親子チリ蒸し
- ▶ 近海旬魚と冬野菜の煮おろしかけ
又は 鮫鱈の煮おろしかけ
- ▶ 磯崎黒鮑の踊り蒸し焼き 陶板仕立て
又は 常陸牛フィレ肉の炙り焼き
- ▶ 蟹チラシ 又は 鮭とイクラの親子丼 又は
奥久慈軍鶏のけんちゃん蕎麦
- ▶ 焼き林檎のコンポートのアップルパイ
ジンジャーアイス添え 又は
バスクチーズケーキとシャーベット
フルーツ添え
- ▶ コーヒー

フリースタイル

120分

20名様より

※各コース料理に追加可能

ソフトドリンクコース

お一人様
¥1,500(税・サ込)

- ウーロン茶 ●オレンジジュース ●グレープジュース
- アップルジュース ●コーラ ●ジンジャーエール
- ノンアルコールカクテル2種(シャリーテンブル、
サルトガクラー) ●ノンアルコールビール ●抹茶ラテ
- ルイボスティ

スタンダードコース

お一人様
¥2,200(税・サ込)

ソフトドリンクコース



- 瓶ビール ●焼酎(芋、麦) ●ワイン(赤、白) ●日本酒
- ウイスキー ●レモンサワー
- カクテル2種(カシスオレンジ、ジントニック)

デラックスコース

お一人様
¥2,700(税・サ込)ソフトドリンク
コーススタンダード
コース

- 生ビール ●梅酒

おすすめオプション

- マグロ解体ショー(寿司/刺身/他) 1本 ¥350,000~(税込)
- 天婦羅会場調理 お一人様 ¥700(税込)
[20名様より]
- 寿司会場調理 お一人様 ¥1,100(税込)
[20名様より]
- ローストビーフカッティング お一人様 ¥1,000(税込)
[20名様より]
- ステーキフランベ お一人様 ¥1,650(税込)
[20名様より]
- チョコレートファウンテン お一人様 ¥700(税込)
[30名様より]
- アイスクリームステーション お一人様 ¥600(税込)
[30名様より]
- デザートbuffet お一人様 ¥1,100(税込)
[30名様より]
- 平磯鮑の踊り焼き 陶板仕立て お一人様 ¥2,970(税込)
- デザートバリエ(盛り合わせ) お一人様 ¥600(税込)
[30名様より]

●のメニューは料亭でのご提供ができません

本日の思い出に、贈り物もおまかせください

花束

¥5,500(税込)~

記念写真

¥19,800(税込)~

HOTEL CRYSTAL PALACE

お申込み・お問い合わせ

〒312-0023
茨城県ひたちなか市大平 1-22-1
TEL:029-273-7711(代表)



詳細情報は弊社ホームページをご覧ください▶

ご注文はお電話で、または担当営業に
お申し付けください。

詳細はホームページ

要予約

お問合せは
お電話か
担当営業まで

ホテルクリスタルパレス

忘新年会

曜日限定
日曜・木曜

忘新年会プラン営業期間

二〇二六年十一月十六日から二〇二七年二月二十八日まで

鍋バイキング

お一人様 ¥五、〇〇〇(税・サ込)

20名様より承ります

温かな鍋とともに、ホテルならではのくつろぎの時間を。
お好きな具材をお好きなだけ、心ゆくまでお楽しみください。
大切なご宴会を、少し贅沢な冬のひととき。

▼ 鮮魚のカルパッチョ

▼ 海老と揚げ豆腐のチリソース

▼ 油淋鶏

▼ 鍋バイキング

・鍋だし

・寄せ汁、豆乳汁、カレー汁、チゲ風汁、味噌汁、トマト汁、柚子塩汁、鯛汁、昆布だし

・野菜

・白菜、長葱、梗木、シメジ、舞茸、他季節木野子、小松菜、もやし、笹ネギ、じゃが芋、南京

・白菜キムチ、白滝、豆腐、油揚げ

・魚介

・鮭、白身、帆立、渡り蟹、エビ、エビつみれ

・肉

・鶏、豚バラスライス、筋肉(戻し)、豚バラ厚切(戻し)、鶏つまれ

・飯物

・ご飯、おにぎり、饅頭、インスタントラーメン、焼き餅

・その他

・ピザチーズ、粉チーズ、柚子胡椒、豆板醤、味噌辛子、

カレー粉、温泉玉子

《飲み放題プラン》

一団体内で2つのフリードリンクを
組み合わせることが出来ます。

ソフト
フリードリンク **1,500円(税込)**

アルコール
フリードリンク **2,200円(税込)**



HOTEL CRYSTAL PALACE

お申込み・お問い合わせ

〒312-0023

茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

TEL:029-273-7711(代表)



詳細情報は弊社ホームページをご覧ください▶

ご注文はお電話で、または担当営業に
お申し付けください。



詳細はこちら