

恩師への感謝と新たな門出への祝福
卒業パーティ・謝恩会

お一人様 2 時間 6,000円(税サ込)

プランにはすべての特典が含まれております。

お料理

西洋料理/中華料理よりお選びください。

フリー
ドリンク

オレンジジュース/アップルジュース/コカコーラ/ジンジャーエール/
烏龍茶/ノンアルコールカクテル5種

着席スタイル、または立食スタイルをお選び頂けます。

着席スタイルは10名様より、立食スタイルは30名様より承ります。

アルコール類フリードリンクプラン

プラス1,000円(税サ込)

ビール/ワイン(赤・白)/焼酎(麦)/
ウィスキー/ノンアルコールビール

プラス1,500円(税サ込)

ビール/ワイン(赤・白)/焼酎(麦・芋)/
ウィスキー/日本酒/カクテル3種類/
ノンアルコールビール

3大特典

1 | 駐車場無料 ホテル駐車場 2時間30分無料

2 | 会場費無料 会場料は2時間無料

3 | 音響無料 マイク音響使用料サービス

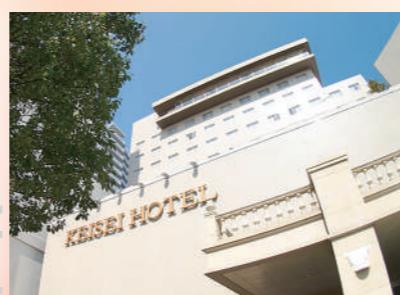


MITO KEISEI HOTEL

〒310-0011 茨城県水戸市三の丸1-4-73

TEL 029-226-3111

<https://www.mitokeiseihotel.com/>



MITO KEISEI HOTEL



料理長特選 洋中ミックスコース

- 前菜四種盛り合わせ
- ローズポークと玉子のチリソース
- 平目・海老・帆立貝の三種魚介のポワレ ソースヴェルデ
- 常陸牛の赤ワイン煮込み 彩り温野菜と共に
- ズワイ蟹と季節野菜のあんかけ塩焼きそば
- フカヒレと筍のスープ
- チョコレートムース・バニラアイス・マカロン苺添え
- コーヒー

お一人様 9,000円(税サ込) 料理は銘々盛

お料理に含まれるアレルギー物質
(小麦・乳・卵・エビ・カニ)

FREE DRINK フリードリンクプラン

- 1,200円コース 烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コカコーラ・ジンジャーエール・ノンアルコールビール
- 2,200円コース ビール(瓶)・焼酎(麦/芋)・ウィスキー(ハイボール)・ワイン(赤/白)・スパークリングワイン・日本酒・サワー各種
ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コカコーラ・ジンジャーエール・レモネード
- 2,800円コース ビール(瓶)・生ビール・焼酎(麦/芋)・ウィスキー(ハイボール)・ワイン(赤/白)・スパークリングワイン・日本酒・サワー各種
梅酒・カクテル5種・ノンアルコールカクテル5種・ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース
コカコーラ・ジンジャーエール・レモネード

—ドリンクワンランクアップ—

3~5月(日・月・火曜日限定)
2,800円コースドリンクプランが2,200円でご利用いただけます。

Western food



西洋料理コース

お一人様 6,000円(税サ込) 料理は銘々盛

- 生ハムとクリームチーズのカクテル仕立てバジルの香り
- 鰯焼霜とホタルイカのオードブル 春野菜とバルサミコで
- 鯛の香り揚げとあん肝のポワレ 桜海老入りバターライスと共に
- 牛ロース肉のグリル 赤ワインソース
- ガトーフリュイ
- パン
- コーヒー

お料理に含まれるアレルギー物質
(小麦・乳・卵・エビ・カニ)

Western & Chinese food



洋中ミックスコース

お一人様 7,500円(税サ込) 料理は盛込

- 魚介のマリネ 彩り野菜とイクラのトッピング
- 小美玉味わいポークと季節野菜の牡蠣ソース炒め
- 鶏胸肉の甘辛ソース チキン南蛮風 フレッシュサラダ添え
- 自身魚のペルシャード ハニーマスタードクリームソース旬野菜のガルニチュール
- ローストビーフ 春キャベツとジェノベーゼパスタ添え
- 桜海老と野菜のピラフ
- 苺のシャーベットとチーズケーキ
- コーヒー

お料理に含まれるアレルギー物質
(小麦・乳・卵・エビ・カニ)

Chinese food



中国料理コース

お一人様 6,000円(税サ込) 料理は盛込

- 前菜三種盛り合わせ
- 海老と季節野菜の塩炒め
- 豚ロース肉のソテー 香味醤油ソース
- イカと筍の和風レモン炒め
- とびっ子炒飯
- 春キャベツと玉子のスープ
- チョコバナナの春巻フルーツ添え

お料理に含まれるアレルギー物質
(小麦・乳・卵・エビ)

Japanese & Western food



和洋ミックスコース

お一人様 7,500円(税サ込) 料理は銘々盛

- 春の前菜四種盛り合わせ
- お刺身盛り合わせ
- 海鮮茶碗蒸し蟹あんかけ
- 鯛の香り揚げとあん肝のポワレ 彩り野菜添え
- 牛ロース肉のグリル 赤ワインソース
- 筍とあさりの混ぜご飯
- お吸い物
- 白玉・バニラアイス・フルーツの和風デザート

お料理に含まれるアレルギー物質
(小麦・乳・卵・エビ・カニ)

宴会特典

- 駐車場無料
会場費無料
音響無料

- ホテル駐車場2時間30分無料
会場費は2時間無料
マイク音響使用料サービス

※料金表示は税金・サービス料込の金額となります。
※仕入の状況により料理の内容を変更する場合がございます。
※10名様から承ります。
※屋台料理・余興・お飲物等、ご要望に応じてご用意致します。
(別途料金)
※駐車場が満車の場合は近隣の有料駐車場となる場合がございます。
※その他ご要望もお気軽にご相談ください。
※写真はすべてイメージです。