

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

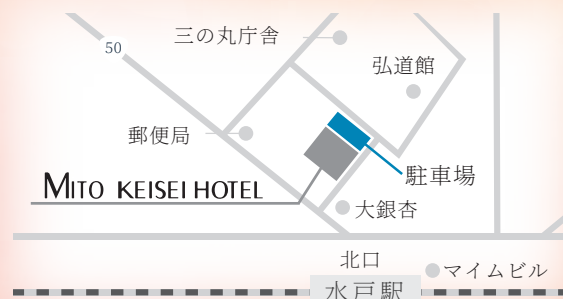


Mito KEISEI HOTEL

〒310-0011 茨城県水戸市三の丸1-4-73

TEL 029-226-3111

<https://www.mito-keiseihotel.com/>



# 歓送迎会 プラン

3.1(日)~5.31(日)

Welcome &  
farewell party!



Mito KEISEI HOTEL





Western food

Special Western & Chinese food

## 料理長特選 洋中ミックスコース

1. 前菜四種盛り合わせ
2. ローズポークと玉子のチリソース
3. 平目・海老・帆立貝の三種魚介のポワレ ソースヴェルデ
4. 常陸牛の赤ワイン煮込み 彩り温野菜と共に
5. ズワイ蟹と季節野菜のあんかけ塩焼きそば
6. フカヒレと筍のスープ
7. チョコレートムース・バニラアイス・マカロン苺添え
8. 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)

お一人様 **9,000**円(税サ込) 料理は銘々盛

## FREE DRINK フリードリンクプラン

- |           |  |
|-----------|--|
| 1,200円コース | 鳥龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・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<br>ノンアルコールビール・鳥龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・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<br>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・鳥龍茶・オレンジジュース・アップルジュース<br>コココーラ・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。



## 西洋料理コース

お一人様 **6,000**円(税サ込) 料理は銘々盛

1. 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
2. 鯖焼霜とホテルイカのオードブル 春野菜とバルサミコで
3. 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
4. 牛ロース肉のグリル 赤ワインソース
5. ガトーフリュイ
6. パン
7. 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)



## 中国料理コース

お一人様 **6,000**円(税サ込) 料理は盛込

1. 前菜三種盛り合わせ
2. 海老と季節野菜の塩炒め
3. 豚ロース肉のソテー 香味醤油ソース
4. イカと筍の和風レモン炒め
5. とびっ子炒飯
6. 春キャベツと玉子のスープ
7. 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)



## 洋中ミックスコース

お一人様 **7,500**円(税サ込) 料理は盛込

1. 魚介のマリネ 彩り野菜とイクラのトッピング
2. 小美玉味わいポークと季節野菜の牡蠣ソース炒め
3. 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
4. 白身魚のベルシャード 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
5. ローストビーフ 春キャベツとジェノベーゼパスタ添え
6. 桜海老と野菜のピラフ
7. 苺のシャーベットとチーズケーキ
8. 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)



## 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

1. 春の前菜四種盛り合わせ
2. お刺身盛り合わせ
3. 海鮮茶碗蒸し蟹あんかけ
4. 鯛の香り揚げとあん肝のポワレ 彩り野菜添え
5. 牛ロース肉のグリル 赤ワインソース
6. 筍とあさりの混ぜご飯
7. お吸い物
8. 白玉・バニラアイス・フルーツの和風デザート
9. 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)

Japanese & Western food

## 宴会特典

駐車場無料	ホテル駐車場2時間30分無料
会場費無料	会場費は2時間無料
音響無料	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。