

懐かしい仲間との再開を。  
同窓会プラン

お一人様 3時間 8,000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 ビール(瓶)/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ハイボール  
日本酒/焼酎/ノンアルコールビール/ソフトドリンク  
※フリードリンクは2時間制とさせていただきます。

スタイル 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。

※アレルギー等は別途お問い合わせください。

— 3大特典 —

1 | 会場費無料 通常2時間のところ3時間無料

2 | 平日割引 8,000円(税サ込) → 7,500円(税サ込)  
※同窓会プランを平日にご利用のお客様が対象です。

3 | 駐車場無料 ホテル駐車場 3時間30分無料

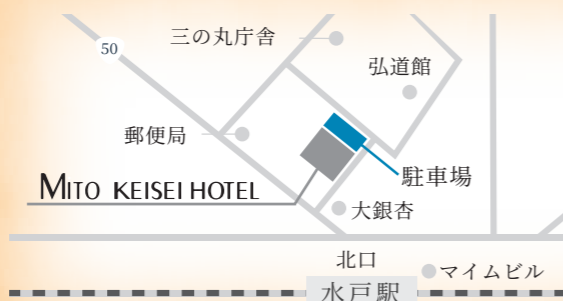


Mito KEISEI HOTEL

〒310-0011 茨城県水戸市三の丸1-4-73

TEL 029-226-3111

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



# Summer Party Plan

サマーパーティープラン

2026.06.01<sup>(Mon)</sup> ▶ 08.31<sup>(Mon)</sup>



Mito KEISEI HOTEL

# 料理長特選 洋中ミックスコース

お一人様 9,000円(税サ込) 料理は銘々盛

- 1.牛サガリの冷製ローストビーフ 中華風麻辣おろしソース
- 2.平目の北京風炒め焼き
- 3.鯛・帆立貝・海老のアクアパッツァ
- 4.国産牛のグリル 山葵の香る和風ソース
- 5.ズワイ蟹と県産レタスの炒飯
- 6.フカヒレと鮑のスープ
- 7.夏のデザート三種盛り合わせ  
マンゴームース・レモンシャーベット・ゼリー
- 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)



# 和洋折衷コース

お一人様 7,500円(税サ込) 料理は銘々盛

- 1.夏の前菜盛り合わせ
- 2.魚介のマリネ和風仕立て
- 3.季節の天ぷら5種盛り合わせ(海老・鱧・しし唐・茄子・南瓜)
- 4.カジキマグロと海老のソテー  
クミン香るクリームソースと枝豆のピュレ
- 5.牛肉と彩り野菜のグリル バルサミコのソース
- 6.冷やし大根おろし蕎麦
- 7.抹茶のアイスクリームとわらび餅 メロン添え
- 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)



## FREE DRINK フリードリンクプラン ※全てのコースでご利用いただけます。

- 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)・ウイスキー(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)・ウイスキー(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  
コココーラ・ジンジャーエール・レモネード

\*\*\*  
UP  
ドリンク  
ワンランクUP  
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。

# 洋食コース

お一人様 6,000円(税サ込) 料理は銘々盛

- 1.香草でマリネしたバブールチキンとアボカド・トマトのサラダ仕立て
- 2.スイートコーンの冷製スープ
- 3.カジキマグロと海老のソテー クミン香るクリームソースと枝豆のピュレ
- 4.牛肉と彩り野菜のグリル バルサミコソース
- 5.レモンシャーベットと夏色ゼリー メロン添え
- 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)



# 中国料理コース

お一人様 6,000円(税サ込) 料理は盛込

- 1.前菜盛り合わせ
- 2.牛肉の黒胡椒塩炒め
- 3.海老のチリソース
- 4.豚肉の生姜醤油炒め
- 5.五目カレー炒飯
- 6.野菜スープ
- 7.甘夏のゼリーとメロンシャーベット

※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.ディルの香るサーモンとイクラの前菜 コンソメのジュレと共に
- 2.常陸の輝き衣揚げ葱塩ソース
- 3.大海老のカレー炒め
- 4.スズキのポワレ ライムの香るソース 赤オニオンと香草を添えて
- 5.ローストビーフ 赤ワインソース 夏野菜サラダ添え
- 6.ジャンバラヤ
- 7.マンゴーとココナッツのムース
- 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)

## 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。  
 ※10名様から承ります。  
 ※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。  
 ※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)  
 ※駐車場が満車となる場合は近隣の有料駐車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。