

2025年2月1日(土)～2025年3月31日(月)

# パーティープラン メニュー

## ～ブッフェ～

### ¥7,000 プラン(16品)

シェフおすすめオードブル3種の味わい  
ブリのカルパッチョ仕立て スモークの香り 山葵風味の和風ドレッシング  
タコのペペロンチーノ風マリネとポテトサラダ ジュリアン野菜添え  
ミックスサンドイッチ

茨城県産銘柄豚“味麗豚”のロースト 温野菜添え スパイシートマトソース  
鶏モモ肉のグランメール風  
塩鱈の香草パン粉乗せ焼き カレークリームソース  
牛挽肉と茄子のトマトカレードリア  
揚げ物盛り合わせ  
魚介類と蓮根のアヒージョ風ペンネ  
水餃子  
小海老のチリソース煮  
叉焼入りチャーハン

フルーツ盛り合わせ  
シェフパティシエおすすめデザート  
コーヒー・紅茶

### ¥8,000 プラン(17品)

シェフおすすめオードブル3種の味わい  
トラウトサーモンソースとケッパーのマリネ ジュリアン野菜を添えて  
コールミートの盛り合わせ 焼きリンゴを添えて  
ミックスサンドイッチと野菜のトルティーヤ

牛ホホ肉の和風煮 根菜を添えて  
豚肩ロース肉のコンフィ 粒マスタード入りフォンドヴォーソース  
鶏モモ肉と牛挽肉のアルザス風 トマトソース  
トラウトサーモンのロースト ピストゥーソース  
チキンオムライス ハヤシソース添え  
串揚げと揚げ物盛り合わせ  
魚介類と彩り野菜のガンバス  
干し貝柱入り焼売  
小海老のチリソース煮  
酢豚

フルーツ盛り合わせ  
シェフパティシエおすすめデザート  
コーヒー・紅茶

### ¥10,000 プラン(18品)

山水亭お造り盛り合わせ  
シェフおすすめオードブル4種の味わい  
トラウトサーモンのスモーク 薬味添え  
ブリのカルパッチョ仕立て スモークの香り 山葵風味のドレッシング  
コールドビーフ入りミックスサンド  
チーズ各種 ハチミツ、ナッツ、ドライフルーツフロマージュ、バゲット添え

ポークリブ ポリネシアンソース  
霞浦牛ビトックのパイ包み 粒マスタード入りデミグラスソース  
つくば鶏モモ肉と軟骨入りつくねの照り焼き ビラフ添え  
魚介類の盛り合わせ香草ロースト ウニ風味のクリームソース  
ビーフハヤシライス(茨城県産コシヒカリ)  
塩ちゃんぽん焼きそば  
飲茶3種盛り合わせ  
天麩羅盛り合わせ  
なめこおろし蕎麦

フルーツ盛り合わせ  
シェフパティシエおすすめデザート  
コーヒー・紅茶

●市場の状況により、予告無くメニューを変更する場合がございます●

 ホテル日航つくば

【ご予約・お問い合わせ】宴会予約 / TEL.029-853-8055(直通) 10:00～18:00

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 www.nikko-tsukuba.com