

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

～コース～

¥7,000 プラン

¥8,000 プラン

～食事の前の一口～

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

仔牛のテリーヌ クリームバルサミコソース

タイムの香るオニオンガーリックスープ

小海老のホースラディッシュ和え
ブリオッシュを添えて

塩鱈のブルギニオンバターのせ焼き 土浦市産蓮根添え
カレークリームソース

ビーツのクリームスープ

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

トラウトサーモンのロースト
ピストゥーソース

鮭御飯

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

シェフパティシエおすすめデザート

冷製なめこおろし蕎麦

コーヒー

シェフパティシエおすすめデザート

コーヒー

¥10,000 プラン

～食事の前の一口～

有頭海老の炙りと帆立貝のスモーク ジュリアン野菜添え

山水亭のお造り盛り合わせ

クラムチャウダー クルトン添え

真鯛のソテー 茨城県産小松菜添え ブイヤベースソース

オーストラリア産牛ロース肉のロースト 紫蘇風味の和風おろしソース 山葵を添えて

しらすと生姜の混ぜ寿司 三つ葉の香り

シェフパティシエおすすめデザート

コーヒー

●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

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