

忘年会新年会承ります。

特典

- **ウェルカムドリンクプレゼント**
- 宴の締めは、**焼きおにぎり・けんちん汁・ラーメン**を
ブッフェ形式でプレゼント (スラン利用 20名様以上)
- **感動必至! 御社の一年間振り返りムービープレゼント**
※6,000円DXコースご利用特典となります。
- **マイクロバス送迎プレゼント**
- **フォトフロップスサービス**
- **宴会前の大浴場入浴無料** (炭酸カルシウム温泉)
- **宿泊ご優待** お一人様 (朝食付き) 5,000円 (税・サ込)
※ツイン2名様ご利用の場合※特定日を除く

フリードリンクコース

*フリードリンクは20名様以上。120分となります。

Sコース (ソフトドリンクのみ) お一人様 1,200円 (税・サ込)

ウーロン茶・オレンジジュース・グレースフルーツジュース・アップルジュース・コーラ・ジンジャーエール・ノンアルコールビール・緑茶・ノンアルコールカクテル4種 (シャウリテンズル・ファジーネズル・青リンゴソーダ・サトウガクラー)

Aコース お一人様 1,500円 (税・サ込)

Sコースドリンク + ストラス 瓶ビール・焼酎 or ワイン (赤・白) or ウイスキー

Bコース お一人様 1,800円 (税・サ込)

Aコースドリンク + ストラス 生ビール・日本酒・ウイスキー・ハイボール・ジンジャーハイボール・コークハイボール・ワイン (赤・白)・青りんごサワー・レモンサワー・巨峰サワー・グレースフルーツサワー・レゲエパンチ・シャンディガフ・キティ・オペレータ・カシスオレンジ・ジントニック・ライチグレースフルーツ

Cコース お一人様 2,000円 (税・サ込)

Bコースドリンク + ストラス 冷酒・梅酒・ノンアルコール梅酒

Dコース お一人様 2,300円 (税・サ込)

Cコースドリンク + ストラス エビスビール・プレミアム焼酎・ボトルワイン・プレミアムウイスキー

追加お料理

デザートバイキング	お一人様 ※20名〜	¥500
※各コースのデザートと差し替えになります。		
マグロの解体ショー ※時価		¥216,000
マグロづくし	100名様分	¥140,400
海鮮鍋	お一人様	¥1,200
鴨鍋	お一人様	¥1,300
国産牛のすき焼き	お一人様	¥3,800
あんこう鍋	4人前	¥11,000
ローストビーフカットサービス	30名様分	¥43,200
チョコレートファウンテン	お一人様 ※30名〜	¥500
はちみつファウンテン	お一人様 ※30名〜	¥500
デカスリン	30名様分	¥6,500
アイスクリームステーション	60名様分	¥35,000

その他、盛り上げグッズやゲーム等ご相談ください。景品代行サービスなども承ります。

おせち

2018年
ご予約承り中!
20,000円より

初春の宴に
新しい門出に
真心込めて
おつくり致します。



New!
人気さまでどり

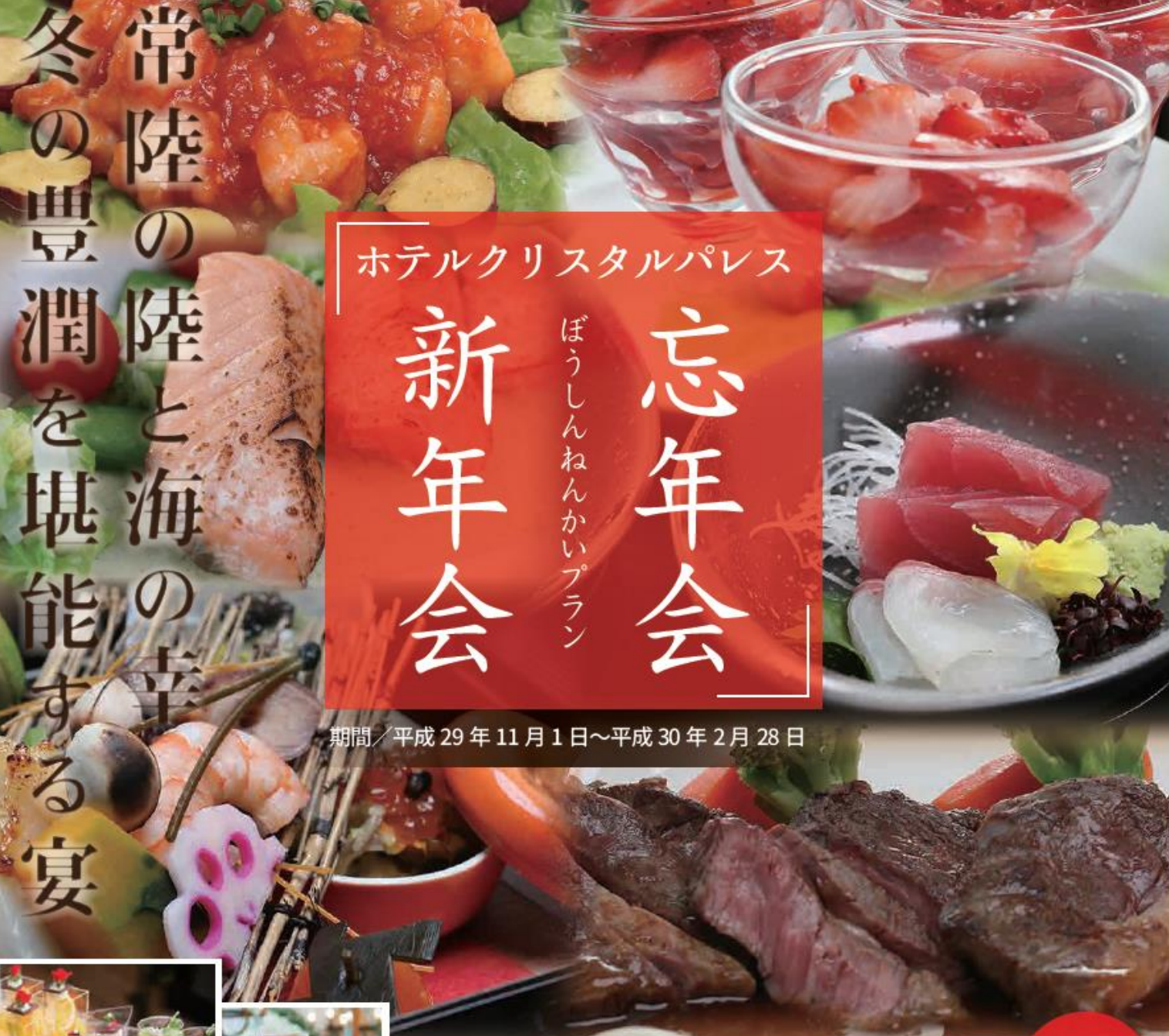
HOTEL CRYSTAL PALACE

ホテルクリスタルパレス 〒312-0023 ひたちなか市大平 1-22-1

TEL.029-273-7711 FAX.029-273-7742

MAIL:enkai@hotel-crystal.jp URL: http://www.hotel-crystal.co.jp

冬の豊潤を堪能する宴



ホテルクリスタルパレス

忘年会 新年会

ぼうしんねんかいプラン

期間 / 平成 29 年 11 月 1 日 ~ 平成 30 年 2 月 28 日

パーティのイチオシ

女性に大人気! ホテルパーティシエこだわりのスイーツ

デザートバイキング お1人様 **¥500** (税・サービス料込)

※各コースのデザートメニューと差し替えさせていただきます。

パーティの最後のお楽しみは、デザートタイム。
パーティシエ特製のスイーツの数々をご堪能ください。

プランご利用特典

開宴前でも、集まった人から乾杯して盛り上がりよう!

ウェルカムドリンクプレゼント

※ドリンク内容は、各フリードリンクコースによってご調整いたします。

飲んだ後の締めの3品プレゼント!

「焼きおにぎり」「ラーメン」「けんちん汁」
ブッフェプレゼント

その他たくさんの特典をご用意しております。詳しくは裏面をご覧ください。



ホテルクリスタルパレス

忘年会新年会

クリスタルパレスの和食、洋食、中華それぞれの料理長の競演。この季節だから味わえる逸品の数々を、お好みに合わせてセレクトできるコース料理に仕立てました。



旬の食材とボリューム重視にこだわった味覚の数々

和食洋食中華の料理長セレクトコース

全7品 お一人様 **5,200円**
(税・サービス料込)

- 前菜セレクトメニュー(下記2種類の料理より1品お選びください)
 - ・中華前菜盛り合わせ[中華]【中華クラゲのレモン風味・豆腐麺のヘルシーマリネ・腸詰めと蕪の生姜風味・パンパンジーのサラダ作り】
 - ・洋風前菜盛り合わせ[洋食]【白身魚のエスカベッシュ・野菜のキッシュ・ほうれん草のムース・ポークリエットのプリスケッタ】
- 魚料理セレクトメニュー(下記3種類の料理より1品お選びください)
 - ・アトランティックサーモンのポアレ ハニーマスタードソース[洋食]
 - ・アトランティックサーモンのポアレ バジルクリームソース[洋食]
 - ・旬魚のカルパッチョ[和食]
- 海老料理セレクトメニュー(下記3種類の料理より1品お選びください)
 - ・海老のチリソース[中華]・海老のマヨネーズ和え[中華]
 - ・海老の甘酢ソース炒め[中華]

- 鍋料理セレクトメニュー(下記3種類の料理より1品お選びください)
 - ・野菜と鶏の水炊き[和食]
 - ・ヘルシー野菜の濃厚白湯鍋[中華]
 - ・トマトとモッツアレラのカプレーゼ鍋[洋食]
- 牛ロースステーキ冬野菜添え[洋食]
- 満腹セレクトメニュー(下記2種類の料理より1品お選びください)
 - ・冬野菜の餡かけ炒飯[中華]
 - ・冬野菜の餡かけ焼きそば[中華]
- デザートセレクトメニュー(下記3種類の料理より1品お選びください)
 - ・杏仁豆腐・抹茶のムース
 - ・パティシエ特製フロゼンストロベリー削り

シェフのおすすめ

冬の味覚にこだわった海の幸と山の幸

和食洋食中華の料理長セレクトDXコース

全7品 お一人様 **6,000円**
(税・サービス料込)

- 冬の味覚前菜盛り合わせ[和食]
 - 木野子黄味炙和え、蕪柚子味噌掛け、白身魚香り焼き、生湯葉ジュレ仕立て、焼き茄子香り餡かけ、蛸柔らか煮、氷柱海老
- 和洋中セレクトメニュー(下記3種類の料理より1品お選びください)
 - ・旬魚のお造り二種盛り[和食]・饅頭入りロワイヤル[中華]・チャウダースープパイ包み焼き[洋食]
- 大海老とサツマイモ、クワイ入りチリソース[中華]
- 鍋料理セレクトメニュー(下記3種類の料理より1品お選びください)
 - ・野菜と鶏の水炊き[和食]・ヘルシー野菜の濃厚白湯鍋[中華]・トマトとモッツアレラのカプレーゼ鍋[洋食]
- 牛ロースステーキ冬野菜添え[洋食]
- 御凌ぎセレクトメニュー(下記2種類の料理より1品お選びください)
 - ・握り寿司と椀子蕎麦[和食]・調理長特製鯛茶漬け[和食]
- デザートセレクトメニュー(下記2種類の料理より1品お選びください)
 - ・干し芋と笠間栗のタルト・パティシエ特製フロゼンストロベリー削り

レストラン SALA 限定

女子会コース

全7品 お一人様 **3,200円** (税・サービス料込)

サーラシェフが女性の為にセレクトした料理をリーズナブルに堪能できるコースです。

レストランサーラ
Restaurant Sala



- 野菜のキッシュ
- 旬魚のカルパッチョ
- ピザセレクトメニュー(下記3種類の料理より1品お選びください)
 - ・クリスピー生地のクアトロフォルマッジ
 - ・シーフードピザ
 - ・マルゲリータ
- バーニャカウダ
- メープルシロップでマリネしたスペアリブ
- パスタセレクトメニュー(下記3種類の料理より1品お選びください)
 - ・トマトとチーズ・パンチェッタのパスタ
 - ・きのこクリームパスタ
 - ・ボンゴレ・ピアンコ
- 本日のデザートとフルーツの盛合せ



曜日限定「日~木」だけにご利用いただける

和食洋食中華の料理長セレクト得々コース

全7品 お一人様 **4,700円** (税・サービス料込)

予算重視でも内容が大事とお考えの方々へ。リーズナブルにご利用いただけるコースです。また、数々のオプション料理と組み合わせることで、様々なご要望にあわせたパーティづくりが可能になります。

- 前菜セレクトメニュー(下記2種類の料理より1品お選びください)
 - ・中華前菜盛り合わせ[中華]【中華クラゲのレモン風味・豆腐麺のヘルシーマリネ・腸詰めと蕪の生姜風味・パンパンジーのサラダ作り】
 - ・洋風前菜盛り合わせ[洋食]【白身魚のエスカベッシュ・豆腐麺野菜のキッシュ・ほうれん草のムース・ポークリエットのプリスケッタ】
- 魚料理セレクトメニュー(下記3種類の料理より1品お選びください)
 - ・アトランティックサーモンのポアレ ハニーマスタードソース[洋食]
 - ・アトランティックサーモンのポアレ バジルクリームソース[洋食]
 - ・旬魚のカルパッチョ[和食]
- 海老料理セレクトメニュー(下記3種類の料理より1品お選びください)
 - ・海老のチリソース炒め[中華]
 - ・海老のマヨネーズ和え[中華]
 - ・海老の甘酢ソース炒め[中華]
- 鍋料理&肉料理セレクトメニュー(下記4種類の料理より1品お選びください)
 - ・野菜と鶏の水炊き[和食]
 - ・ヘルシー野菜の濃厚白湯鍋[中華]
 - ・トマトとモッツアレラのカプレーゼ鍋[洋食]
 - ・牛ロースステーキ冬野菜添え[洋食]
- 冬野菜と豆腐の揚げ出し[和食]又はタンドリーチキン[洋食]
- 満腹セレクトメニュー(下記2種類の料理より1品お選びください)
 - ・冬野菜の餡かけ炒飯[中華]又は 餡かけ焼きそば[中華]
- デザートセレクトメニュー(下記2種類の料理より1品お選びください)
 - ・杏仁豆腐
 - ・パティシエ特製フロゼンストロベリー削り