



秋の Party Plan

オータムパーティプラン

お一人様(税サ込)

5,500円 6品コース **A**

中華盛り込み

- ▶ 豚バラ肉と県産野菜の豚しゃぶサラダ 中華ごま風味ソース
- ▶ 厳選魚の中華風刺身
- ▶ 油淋鶏 **又は** 鶏とカシューナッツ炒め 季節の野菜と共に
- ▶ 海老と玉子のチリソース **又は** 海老とアスパラ、彩野菜の旨塩炒め
- ▶ 県産豚と野菜たっぷりの酢豚
- ▶ 五目炒飯

お一人様(税サ込)

5,500円 6品コース **B**

洋中 MIX 盛り込み

- ▶ キノコのキッシュと真鯛のカルパッチョ **又は** 厳選魚の中華風刺身
- ▶ 鶏唐揚げと五目春巻きの油淋ソースを添えて
- ▶ 白身魚のキノコディクセル焼き **又は** 白身魚の香草パン粉焼き トマトソース
- ▶ 海老と玉子のチリソース **又は** 海老のマヨネーズソース マンゴー風味
- ▶ ローストポークのキノコ入りソース
- ▶ 五目餡かけ焼きそば

9月1日(日) ~ 11月15日(金)

※その他ご要望に合わせてメニューのご変更も承ります
※当日の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

お一人様(税サ込)

5,500円 6品コース **C**

和洋中 MIX

- ▶ キノコのキッシュ、蒸し鶏とさつまいものマリネ、サーモンマリネ **又は** 秋茄子と白身魚の焼き浸し、菊菜と蒸し鶏の浸し 彩りの菊を添えて、鮭と干し芋のムース包み 柚子餡
- ▶ 厳選魚の中華風刺身 **又は** 厳選魚の刺身
- ▶ 鶏とペンネのココット焼き **又は** 揚げ鶏と夏野菜の大蒜マヨネーズソース
- ▶ ローストポークキノコ入りソース **又は** 県産豚と野菜たっぷりの酢豚
- ▶ 五目餡かけ炒飯 **又は** 貝柱と小海老のかき揚げ蕎麦
- ▶ かぼちゃプリン **又は** 栗とコーヒーのヴェリーヌ

Free Drink フリードリンクコース

2時間のご利用となります。

ソフトドリンクコース

お一人様[税サ込]
¥1,500

- ウーロン茶 ●オレンジジュース ●グレープフルーツジュース ●アップルジュース ●コーラ
- ジンジャーエール ●ノンアルコールカクテル2種 (シャーリーテンプル・サラトガクーラー)
- ノンアルコールビール ●抹茶ラテ ●ルイボスティ

スタンダードコース

お一人様[税サ込]
¥2,200

ソフトドリンクコース



- 瓶ビール ●焼酎(芋・麦) ●ワイン(赤・白)
- ウイスキー ●日本酒(冷・燗) ●レモンサワー
- カクテル2種(カシスオレンジ・ジントニック)

デラックスコース

お一人様[税サ込]
¥2,700

スタンダードコース



- 乾杯用スパークリングワイン
- 生ビール ●梅酒 ●ノンアルコール梅酒

お申込み・お問い合わせ



HOTEL CRYSTAL PALACE

ホテルクリスタルパレス

Smile Experience

www.hotel-crystal.jp

〒312-0023

茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

TEL:029-273-7711 (代表)



お一人様(税サ込)

6,000円 7品コース **A**

和洋中 MIX

- ▶キノコのキッシュ、蒸し鶏とさつまいものマリネ、サーモンマリネ 又は 秋茄子と白身魚の焼き浸し、菊菜と蒸し鶏の浸し 彩りの菊を添えて、鮭と干し芋のムース包み 柚子餡
- ▶真鯛湯引きのカルパッチョ バジル風味
又は カツオのお造り 玉葱の摺りおろし醤油
- ▶白身魚のキノコディクセル焼き
- ▶鶏のタンドリー風チキンのカポナータ添え
- ▶舞茸と貝柱の茶碗蒸し 秋の香り餡かけ
- ▶ローストポーク ガーリックソース 又は
県産豚三枚肉の柔らか煮 馬鈴薯の辛子餡をかけて
- ▶小海老と野菜のかき揚げ蕎麦 又は
縮緬山椒の焼きおにぎり カツオ風味の出汁茶漬け

お一人様(税サ込)

6,000円 6品コース **B**

和洋中 MIX デザート付き

- ▶鶏胸肉のパプリカソースのよだれ鶏
又は キノコと鶏のギリシャ風サラダ
- ▶彩野菜ムースと厳選魚介のグラス盛り 宝石仕立てのオーシャンジュエリー 又は カツオのお造り 玉葱の摺りおろし醤油
- ▶サーモンのバジルソース焼き
- ▶ローストポークのキノコ入りソース
又は 県産豚と玉葱、パプリカの黒酢酢豚 カシス風味
- ▶真鯛の炊き込みご飯 ごま風味の茶漬け
又は 穴子と舞茸の天麩羅蕎麦
- ▶かぼちゃのプリン 又は 栗とコーヒーのヴェリーヌ

お一人様(税サ込)

6,500円 6品コース **A**

肉中心メニュー

- ▶ローストビーフとキノコのサラダ 又は 厳選魚と県産リーフのサラダ仕立て 柑橘ソースのカルパッチョ
- ▶油淋鶏 又は 鶏とカシューナッツの炒め
又は 鶏とペンネのココット焼き
- ▶県産豚三枚肉の柔らか煮 じゃがいもの辛子餡かけ
又は 秋炭火で炙ったスペアリブ オレンジの香り
又は 県産豚肩ロースとキノコのカシス風酢豚
- ▶牛とキノコの角切りソテー ガーリックソース
又は 牛角切りのソテー リヨネーズソース
又は 黒胡椒ソースのチャイニーズステーキ
- ▶ローストビーフ丼 又は 生姜香る五穀米ご飯のガーリックソースステーキ丼 又は 特選牛の炙り寿司
- ▶かぼちゃのプリン 又は 栗とコーヒーのヴェリーヌ

お一人様(税サ込)

6,500円 7品コース **B**

和食中心メニュー

- ▶秋茄子と白身魚の焼き浸し
菊菜と蒸し鶏の浸し 彩りの菊を添えて
鮭と干し芋のムース包み 柚子餡をかけて
紫キャベツと胡桃、クリームチーズのサラダ風
- ▶鮪と海老の特製タルタル
又は 厳選魚のお造り
- ▶キノコと海老、具沢山の土瓶蒸し
- ▶蕎麦の実と長芋の蕎麦の実饅頭 秋味の美味餡かけ
又は 米茄子の鳴炊き 生姜香る鼈甲餡かけ
- ▶牛角切りのソテー ガーリックソース
又は 県産豚銘柄ロース肉の柚子風味のしゃぶしゃぶ
- ▶穴子と舞茸の天麩羅蕎麦 又は 焼きおにぎり と 明太あん茶漬け風
- ▶かぼちゃのプリン 又は 栗とコーヒーのヴェリーヌ

立食ビュッフェ

20名様~
承ります

お一人様
(税サ込)

5,500円~

懐かしい思い出に花を咲かせながら
楽しいひと時をお過ごしください

お申込み お問 合わせ

Smile Experience



HOTEL CRYSTAL PALACE

ホテルクリスタルパレス

www.hotel-crystal.jp

〒312-0023

茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

TEL:029-273-7711 (代表)

