



忘新年会

ホテルクリスタルパレス

2024 ~ 2025



日頃のご愛顧に感謝をこめて、
ホテルシェフ自慢の和食・洋食・
中華料理のパーティプランを
ご用意いたしました。
一年を振り返り、慰労や感謝を
伝える忘年会、新しい年を祝う
新年会や賀詞交歓会などに、
どうぞご利用ください。



忘新年会プラン営業期間

二〇二四年十一月十五日から
二〇二五年一月三十一日まで

マイクロバス
送迎無料

10名様以上

お申込み・お問い合わせ



HOTEL CRYSTAL PALACE

ホテルクリスタルパレス

TEL:029-273-7711 (代表)

〒312-0023 茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

FAX:029-273-7742 email:enkai@hotel-crystal.jp





全7品

海の幸贅沢コース

お一人様
(税・サ込) **8,800円**

- ▶ 白身魚と茄子、彩野菜の南蛮漬け
アブラカレイ西京のキノコ包み焼き
甘藷檸檬煮、青唐辛子の更紗焼き、
紫キャベツと胡桃のサラダ風
- ▶ 那珂湊旬選魚のお造り 又は
厳選魚介と彩野菜ムースのグラス盛り オーシャンジュエリー
- ▶ 白身魚と風呂吹き大根の錦野菜餡 又は
海老真薯と錦野菜の柚子風味の餡仕立て
- ▶ 寒鰯と県産ハリハリ野菜のしゃぶしゃぶ
又は 日本一の茨城白菜と海の幸の海鮮鍋
※+500円で鮫鱈鍋に変更
- ▶ 豚ロース肉のロースト 特製ジンジャーソース 冬の根菜を添えて
又は 県産豚三枚肉の柔らかか煮 銚田の青梗菜添え
又は 帆立貝と海老、銚田の青梗菜の旨塩炒め
※+1,000円で近海鮪のステーキ白ワイン香る肝ソースに変更
※+1,000円で国産牛ステーキに変更
- ▶ 漬けサーモンのミニ丼 又は 鮪漬け丼 又は 牛ハラミステーキ丼
- ▶ ひたちなか特産干し芋とコーヒーのヴェリーヌ
又は ひたちなか特産干し芋シャーベット

海の幸コース

全6品

お一人様 (税・サ込)
6,000円

- ▶ モッツアレラチーズと彩トマトのポッコンチーニ、白身魚のエスカベッシュ、サーモンとチーズの彩りトルティーヤロール
- ▶ 那珂湊旬選魚のお造り 又は
県産リーフと厳選魚のサラダ仕立てのカルパッチョ
※+400円で厳選魚のお造り三種盛りに変更
- ▶ 白身魚と風呂吹き大根の錦野菜餡
- ▶ 県産白菜とキノコ、鯛のつみれ鍋 又は
日本一の茨城白菜と海の幸の海鮮鍋
※+500円で鮫鱈鍋に変更
- ▶ 県産コシヒカリを使った海鮮餡かけ炒飯 又は
小柱、海老のかき揚げ蕎麦 又は
焼きおにぎりとしりめん山椒のだし茶漬け
※+300円で握り寿司3貫に変更
- ▶ 県産苺のムース 又は 巨峰のムース
※+400円でデザートバリエに変更

山海の恵みコース

全5品

お一人様 (税・サ込)
6,000円

- ▶ 蒸し鶏と県産リーフのサラダ仕立て
- ▶ 那珂湊旬鮮魚のお造り 又は
旬鮮魚のカルパッチョ 柑橘ソース
※+400円で厳選魚のお造り三種盛りに変更
- ▶ 県産白菜とキノコ、鯛のつみれ鍋 又は
県産野菜と軟骨入り鶏団子のちゃんこ風鍋
※+500円で鮫鱈鍋に変更
- ▶ 県産豚肉の黒酢ソース 又は
県産豚三枚肉の柔らかか煮
※+500円で牛サーロインの角切りステーキに変更
- ▶ 県産コシヒカリを使った海鮮餡かけ炒飯 又は
小柱、海老のかき揚げ蕎麦 又は
焼きおにぎりとしりめん山椒のだし茶漬け
※+300円で握り寿司3貫に変更



中華極みコース お一人様(税・サ込)

全7品

5,500円

- ▶ 冷菜三種盛合わせ 又は 豚しゃぶの中華胡麻風味サラダ
- ▶ 五日春巻きと鶏唐揚げ 又は 地鶏唐揚げの油淋ソース添え
- ▶ 海老と帆立の旨塩炒め 又は 大海老と奥久慈玉子のチリソース
- ▶ 点心三種盛 又は 海鮮餡のチャイニーズロワイヤル
- ▶ ラズベリー香る黒酢豚 又は 県産豚肉と冬野菜の甘辛炒め
- ▶ 海鮮餡かけ五日炒飯 又は 海鮮餡かけ焼きそば
- ▶ 杏仁豆腐



洋食料理長厳選コース お一人様(税・サ込)

全7品

6,000円

- ▶ 鴨スモークと彩り野菜のサラダ
- ▶ カボチャのクリームスープ
- ▶ サーモンの香草パン粉焼き カボナータ添え
- ▶ ビーフシチュー 冬の根菜野菜と共に
- ▶ ホテル特製デザート
- ▶ プチパン・ロールパン ▶ コーヒー



こだわりの和食コース お一人様(税・サ込)

全7品

7,000円



- ▶ 白身魚と茄子、彩野菜の南蛮漬け、炙り胡麻豆腐の琥珀餡かけ、紫キャベツと胡桃のサラダ風
- ▶ 那珂湊旬選魚のお造り
- ▶ 県産白菜とキノコ、鯛のつみれ鍋 又は 県産野菜と軟骨入り鶏団子のちゃんこ風鍋 ※+500円で鮫鱈鍋に変更
- ▶ 白身魚と風呂吹き大根の錦野菜餡 又は 海老真薯と錦野菜の柚子風味の餡仕立て
- ▶ 豚ロース肉のロースト 特製キノコソース 冬の根菜を添えて 又は 県産豚三枚肉の柔らか煮
- ▶ 焼きおにぎりとちりめん山椒の出汁茶漬け 又は 小柱、海老、牛蒡のかき揚げ蕎麦
- ▶ ひたちなか特産干し芋とコーヒーのヴェリーヌ 又は ひたちなか特産干し芋シャーベット



和食料理長 おすすめ贅沢コース お一人様(税・サ込)

全7品

8,000円



- ▶ 白身魚と茄子・彩野菜の南蛮漬け、甘藷檸檬煮・青唐辛子の更紗焼き、紫キャベツと胡桃のサラダ風
- ▶ 那珂湊直送厳選魚のお造り
- ▶ 寒鯛と県産ハリハリ野菜のしゃぶしゃぶ 又は 茨城銘柄豚「常陸の輝き」を使った柚子風味の鍋
- ▶ 白身魚と風呂吹き大根の錦野菜餡 又は 海老真薯と彩り野菜の柚子風味餡仕立て
- ▶ 三元豚ロース肉のジンジャーソース焼き キノコを添えて 又は 県産豚三枚肉の柔らか煮 銚田の青梗菜を添えて ※+500円で特選牛ローストビーフの和風ソースに変更 ※+1,000円で国産牛ステーキに変更
- ▶ 真鯛の胡麻風味茶漬け 又は 常陸秋蕎麦を使ったかき揚げ蕎麦 ※+200円で握り寿司3貫に変更
- ▶ ひたちなか特産干し芋とコーヒーのヴェリーヌ 又は ひたちなか特産干し芋シャーベット

曜日限定得々コース

【日・月・火曜日限定】

全5品

お一人様 (税・サ込)

5,500円

- ▶ 豚しゃぶと彩野菜の中華胡麻風味ソース
又は 油淋鶏
- ▶ 県産リーフと厳選魚のサラダ仕立てのカルパッチョ
又は 厳選魚のお造り
- ▶ 白身魚のガーリックバターソース 大葉の香り
又は 海老と奥久慈玉子のチリソース
- ▶ ポークソテーの特製木野子ソース 冬の根菜を添えて
又は 豚肉と彩り野菜の黒酢ベリーソース
※+400円で牛角切りソテーに変更
- ▶ 五目炒飯 又は 小柱、海老のかき揚げ蕎麦
又は 焼きおにぎりとチリメン山椒のだし茶漬け



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 (シャリーテンブル・サラトガクーラ) ●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

プラス

- 瓶ビール ●焼酎 (芋・麦) ●ワイン (赤・白) ●ウイスキー ●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

プラス

- 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

フリードリンクは120分制となります。

おすすめオプション

- マグロ解体ショー 330,000円～
- あんこうの吊るし切り 88,000円～
- 天ぷら会場サービス (30名様) 27,500円
- 寿司会場握り (30名様分) 33,000円
- ローストビーフカットサービス (30名様分) 44,000円
- 鯛の塩釜焼き (15名様分) 11,000円
- あんこう鍋 (大なべ・4～5名様分) 11,000円
- うま味たっぷり鴨鍋お一人様 1,650円

デザートオプション

- デザートビュッフェお一人様 1,100円
(20名様より プランデザートと差額で変更可)
- チョコレートファウンテン (30名様分) 16,500円
- デカプリン (30名様分) 6,600円
- デカプリン (60名様分) 11,000円



マグロ解体ショー



デザートビュッフェ

お申込み・お問い合わせ

