

2023年11月24日(金)～2024年1月31日(水)

忘・新年会プラン メニュー

～コース～

¥6,000 プラン

～食事の前の一口～

ブリのタルタル

ジャンボンプランと
つくば鶏胸肉のモザイクテリーヌ サラダ添え

根菜入りスープ

白身魚の白ワイン蒸し茸クリームソース

三元豚ロース肉のロティ 温野菜添え
マスタード入りデミグラスソース

鮭御飯

シェフパティシエおすすめデザート

コーヒー

¥7,000 プラン

～食事の前の一口～

小海老のカクテル

ホースラディッシュのアクセント

魚介類のマリネとモッツアレラチーズのサラダ仕立て
ビーツドレッシング

薩摩芋のクリームスープ

鱈の白ワイン蒸し 蓮根添え葱ソース

イベリコ豚肩ロース肉のロティ
茸のクリーム煮とフォンドヴォーソース

茸入り冷製蕎麦

シェフパティシエおすすめデザート

コーヒー

¥8,000 プラン

～食事の前の一口～

香草テリーヌとキャロットラペ

山水亭のお造り盛り合わせ

クラムチャウダー メルバトーストと共に

甘鯛の松笠揚げ ピストゥーソース

牛ロース肉のロティ 温野菜添え 和風オニオンソース

薩摩芋入り茸御飯

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

2023年11月24日(金)～2024年1月31日(水)

忘・新年会プラン メニュー

～ブッフェ～

¥6,000 プラン(16品)

シェフおすすめオードブル 3種の味わい
キハダマグロのタタキ カルパッチョ仕立て山葵風味のマヨネーズソース
ニース風サラダ
ミックスサンドイッチ(ハム・チーズ・野菜)

ハム・チーズ入りジャンボオムレツ 海老入りホワイトソース
三元豚ロースのロースト温野菜添え 粒マスタード入りデミグラスソース
鶏モモ肉のフリカッセ カレー風味
サーモンの香草パン粉焼き トマトソース
牛肉のピラフ
揚げ物盛り合わせ
魚介類と蓮根のアヒージョ風パンネ
水餃子
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

¥7,000 プラン(17品)

シェフおすすめオードブル 4種の味わい
トラウトサーモンスモーク 薬味添え
コールドミートの盛り合わせ 焼きリンゴ添え
ミックスサンドイッチとトルティーヤサンド

豚肩ロース肉のコンフィ リヨネーズソース
つくば鶏モモ肉の照焼きと軟骨入りつくねピラフ添え
蓮根入りミートローフ
鱈のオープン焼きアクアパッツァ風
エビカレー/ライス(茨城県産コシヒカリ)
串揚げと揚げ物盛り合わせ
ビーフラザニア
干し貝柱入りシューマイ
小海老のチリソース煮
チャーシュー入りチャーハン

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(19品)

山水亭のお造り盛り合わせ
シェフおすすめオードブル3種とシーフードカクテル
サーモントラウトの炙り彩り野菜添え ワサビ風味のドレッシング
コールドビーフと野菜の黒胡椒和え
ポークカツミックスサンドイッチ
チーズ各種 ハチミツ、ナッツ、ドライフルーツ、バゲット添え
牛ロース肉のロースト 和風グレイビーソースとレフォール
蓮根入りミートローフ
つくば鶏モモ肉のグランメール風
魚介類の取り合わせ香草ロースト ピストゥーソース
フィレビーフカレー/ライス(茨城県産コシヒカリ)
シーフードニョッキグラタン
豚肉入り担々焼きそば
飲茶3種盛り合わせ
天婦羅盛り合わせ
牛肉と根菜の和風煮

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