

2026年6月1日(月)～2026年8月31日(月)

パーティープランメニュー

～ブッフェスタイル～

¥7,000 プラン

オードブル3種盛り合わせ
豚トロの smoker ベビーリーフ添え シークワーサードレッシング
ミックスサンドイッチ

メキシコ産ポークチョップのグリル シャルキュティエールソース
一口チキンカツ 粒マスタード入りデミソース
カジキのブレゼと小海老添え ピストゥーソース
ポークカレー／野菜ピラフ
串揚げ盛り合わせ
塩ちゃんぽん焼きそば
干し貝柱入り焼売
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
シェフパティシエからのデザート
コーヒー／紅茶

¥8,000 プラン

オードブル3種盛り合わせ
smoker トラウトサーモン 薬味添え
豚肩ロース肉のしゃぶしゃぶ 鬼おろし塩たれ添え
タコのペペロンチーノとポテトサラダ

オーストラリア産牛ロース肉の厚切りステーキ ライムとハチミツのソース
豚肩ロース肉のスペアリブ ポリネシアンスタイル
つくば鶏モモ肉のスパイシーチキン シーザードレッシング添え
カサゴのブレゼと魚介類の盛り合わせ トマトバジルソース
仔羊肩ロース肉のロースト ジンギスカンスタイル
牛肉の煮込みカレー／野菜ピラフ

飲茶2種
ばらちらし寿司
天婦羅盛り合わせ

フルーツ盛り合わせ
シェフパティシエからのデザート
コーヒー／紅茶

～オンテーブルスタイル～

¥7,500 プラン

ハモンセラーノの生ハムとアンディーブのサラダ
パルミジャーノレジャーノ添え マンゴードレッシング

魚介類のサフランクリームスープ

カサゴの軽い煮込み 地中海風

豚肩ロース肉のコンフィ シャルキュティエールソース

アサリと高菜のチャーハン

シェフパティシエからのデザート

コーヒー

¥9,000 プラン

キハダのマグロのタタキとアボカドピューレ 彩野菜添え
シークワーサードレッシング

ホワイトコーンの冷製スープ

スズキのロースト アンクルートのせ焼き トマトバジルソース

オーストラリア産牛ロース肉のロースト ステーキポーションスタイル
ボンムガレット添え ライムとハチミツのソース

五目炊き込みご飯

シェフパティシエからのデザート

コーヒー

●都合により、内容を一部変更して提供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