

2023年6月1日(木)～2023年8月31日(木)

サマーパーティープラン メニュー

～コース～

¥5,500 プラン

～食事の前の一口～

サーモントラウトスモークのリエット

魚介類のマリネサラダ仕立て
マンゴードレッシング

ミネストローネ

赤魚と浅利の白ワイン蒸し
バジル風味の貝ソース

豚肩ロース肉のコンフィ温野菜添え
マスタードソース

ひじき御飯

デザート

コーヒー

¥6,500 プラン

～食事の前の一口～

野菜と小海老のカクテル 和風ジュレと共に

つくば鶏胸肉の塩麹蒸し
ハニーマスタードソース

スイカのガスパチョ

サーモンと白身魚のムース
パプリカソース

味麗豚ロース肉のロースト彩り野菜添え
シャリアピンソース

茗荷入り冷製うどん白出汁つゆ

フロマージュ クリュ

コーヒー

¥8,000 プラン

～食事の前の一口～

豚肉のリエットとサーモントラウトスモークの
ミニバーガー仕立て

山水亭のお造り盛り合わせ

フレッシュとうもろこしのスープ
コンソメジュレを添えて

スズキのソテー 野菜入りブルブランソース

牛ロース肉のロティ 紫蘇風味のおろしソース 山葵のアクセントで

うなぎの混ぜ寿司 茗荷の香り

キャラメルショコラ パッション

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6月1日(木)～2023年8月31日(木)

サマーパーティープラン メニュー

～ブッフェ～

¥5,500 プラン(16品)

シェフおすすめオードブル 3種の味わい
サーモントラウトスモーク入りポテトサラダ 小海老添え
つくば鶏胸肉の塩麹蒸し ハニーマスタードソース
ミックスサンドイッチ

小海老入りジャンボオムレツ アメリケーヌソース
味麗豚バラ肉のポリネシアンロースト 焼きパイナップル添え
スパイシーチキン シーザードレッシング
赤魚のプレゼ浅利添えバジル風味の貝ソース
茄子入りトマトカレードリア
揚げ物盛り合わせ
イカとブロッコリーのトマトフィジリパスタ
水餃子
酢豚

フルーツ盛り合わせ
デザート各種

コーヒー・紅茶

¥6,500 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
豚肉の冷製しゃぶしゃぶ おろしポン酢と胡麻だれ
ミックスサンドイッチと生ハムとトマトのフォカッチャサンド

牛肉のジンギスカン風炒め
つくば鶏胸肉のプレゼ コーンクリームソース
三元豚ロース肉のスパイシーロースト ピラフ添えシャリアピンソース
カジキのソテー ピザ風チーズ焼き
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
オム焼きそば
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
デザート各種

コーヒー・紅茶

¥8,000 プラン(18品)

山水亭のお造り盛り合わせ
ピンチョス、ミニパイ、シーフードカクテルの盛り合わせ
サーモントラウトと金目鯛のスモーク 薬味添え
コールドビーフ 彩り野菜添え 黒胡椒ガーリックソース
ハムカツサンドイッチ
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
ローストビーフ 紫蘇風味おろしソース
つくば鶏モモ肉と軟骨入りつくねの照焼きピラフ添え
骨付き仔羊の香草パン粉焼き 粒マスタードソース
日立会瀬漁港よりおすすめ魚の香草ロースト 加賀味噌ソース
シーフードカレー／ライス(茨城県産コシヒカリ) フライドオニオン添え
牛肉と野菜のトマト煮込み
茗荷入り冷製うどん白出汁つゆ
飲茶3種盛り合わせ
天婦羅と海鮮串揚げ

フルーツ盛り合わせ
デザート各種

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●



【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