

2023年9月1日(木)～2023年11月23日(木・祝)

オータムパーティープラン メニュー

～コース～

¥5,500 プラン

～食事の前の一口～

牛肉のコロッケ

キハダマグロのタタキ ジュリアン野菜添え
わさび風味ドレッシング

オニオンスープ タイムの香り

赤魚の白ワイン蒸し
カレー風味のクリームソース

三元豚ロース肉のロティ
温野菜と茸入りトマトソース

鶏ごぼう御飯

シェフパティシエおすすめデザート

コーヒー

¥6,500 プラン

～食事の前の一口～

パイに詰めたカリフラワーのムースと
梨のコンポート 生ハムと共に

ブリとサーモンのタルタル サラダ添え
エルブドレッシング

南瓜のクリームスープ マスカルポーネ風味

的鯛のソテー ビーツ入り焦がしバターソース

県産豚フィレ肉のベーコン巻き
ブルーランジェリー風

茸入り冷製蕎麦

オレンジジュアメール

コーヒー

¥8,000 プラン

～食事の前の一口～

小海老とサーモントラウトスモークのパイ
プチサラダと共に

山水亭のお造り盛り合わせ

薩摩芋のスープ タピオカを浮かべて

真鯛のソテー ブロッコリーのリゾット添え
サフラン風味の貝ソース

牛バラ肉のプレゼ 温野菜と柔らかマッシュポテト

松茸御飯

ショコラパッションバナナヌ

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9月1日(木)～2023年11月23日(木・祝)

オータムパーティープラン 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
サーモンの冷製 カレー風味のマヨネーズソース
コールドポークサラダ添え 紫蘇風味のおろしソース
ミックスサンドイッチ(ハム・チーズ・野菜)

ほうれん草とじゃが芋、ベーコンのスパニッシュオムレツ
三元豚ロースのロースト温野菜添え 茸入りトマトソース
鶏モモ肉とマッシュルームのクリーム煮
海の幸の盛り合わせ マリニエール風
牛肉のピラフ
揚げ物盛り合わせ
九条葱と蒸し鶏のペンネ 柚子胡椒風味
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

¥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
豚モモ肉の塩漬けハムとあい鴨スモーク 焼きリンゴ添え
生ハムとトマトのフォカッチャサンド

味噌豚ロース肉のロティ 蜂蜜と香草の香り ピラフ添え 和風オニオンソース
つくば鶏モモ肉のディアブル風
牛肉の和風煮
鱈のグラタンボンファミ風
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
坦々焼きそば
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
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(18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種とミニパイ
キハダマグロのタタキのカルパッチョ仕立て わさび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
ミックスサンドイッチ(ジャンボンブラン・サーモントラウトスモーク・野菜)
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

牛ロース肉のグリル 和風オニオンソース
豚フィレ肉のベーコン巻き プーランジェリー風
つくば鶏モモ肉の照り焼きと軟骨入りつくね ピラフ添え
魚介類の取り合わせ香草ロースト ピストゥーソース
フィレビーフストロガノフ/茨城県産コシヒカリのサフランライス
ビーフシチュー 温野菜添え
海鮮塩焼きそば
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
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