

2022年9月1日(木)～2022年11月24日(木)

オータムパーティープラン メニュー

～コース～

¥5,500 プラン

合鴨スモーク 押し麦のリゾットと共に

真鯛のマリネ 香味醤油とサラダ添え

南瓜のクリームスープ

白身魚の白ワイン蒸しと小海老
マリニエールソース

豚肩ロース肉のコンフィ
赤ワイン香るリヨネーズソース

あさり牛蒡ご飯

デザート

コーヒー

¥6,500 プラン

白身魚のタルタル エルブドレッシング

テリーヌ香草風味 アンディーブとリンゴのサラダ
紫キャベツのマリネを添えて

根菜と押し麦入りチキンスープ

サーモンのエスカロップ いろいろな茸入りソース

茨城県銘柄豚味麗豚ロース肉のロティ
サルシッチャ入りトマトソース

冷製蓮根麺

リンゴとムースショコラ オレンジソース

コーヒー

¥8,000 プラン

牛肉のミートパイ プチサラダ添え

山水亭のお造り盛り合わせ

クラムチャウダー クラッカーのアクセント

平目のソテー マッシュルーム入りブルブランソース 柚子の香り

牛ロース肉のロティ ジャが芋のグラタン添え 和風ソース
ホースラディッシュと共に

松茸ご飯

栗のケイクとムースモカ カシスソース

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

2022年9月1日(木)～2022年11月24日(木)

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 ハニーマスタードソース
ミックスサンドイッチ

茸のクリーム煮入りジャンボオムレツ
豚肩ロース肉のコンフィ 赤ワイン香るリヨネーズソース
鶏モモ肉の照り焼きと軟骨入りつくね ピラフ添え
海の幸の盛り合わせ マリニエールソース
野菜カレー／茨城県産コシヒカリ
揚げ物盛り合わせ
茸と茄子のペンネ アラビアータ風
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 3種の味わい
トラウトサーモン炙りのカルパッチョ仕立て
魚介類のマリネ香草風味
ミックスサンドイッチとジャンボンブラン入りフォカッチャサンド

ハムとチーズのジャンボオムレツ 牛肉のミートソース
つくば鶏モモ肉のソテー ピラフ添え トマトソース
三元豚ロース肉のロースト 焼きリンゴ添え 茸入りデミクリームソース
日立会瀬漁港よりおすすめ魚のロースト ハーブ風味 加賀味噌ソース
シーフードと野菜入りニョッキグラタン
牛スジ肉の煮込みカレー／茨城県産コシヒカリ
串揚げと揚げ物盛り合わせ
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
オードブル 4種盛り合わせ
サーモントラウトのスモーク 薬味添え
アボカドと小海老のセルクル仕立て
チーズカナッペと生ハムのバゲットサンド ハチミツ、ナッツ、ドライフルーツ添え

サーロインのグリエの薄切り ジャガ芋のグラタン添え 和風おろしソース
つくば鶏モモ肉の照焼きと鶏胸肉の低温調理 ピラフ添え
日立会瀬漁港よりおすすめ魚のローストとバーナ貝のアーモンドバター焼き ピストゥーソース
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 温野菜添え
フィレ肉の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添え
合鴨のスパイシー焼き 葱ソース
ウニ風味のシーフードマカロニグラタン
海鮮塩焼きそば
飲茶 3種盛り合わせ
野菜とシーフードの天婦羅

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●

 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