

パーティープラン

シェフスペシャル 税込3,300円～【少数組コンパティー、接待利用におすすめプラン】

※食材のグレードアップ承ります。

・帝国ホテルシェフ厳選
和洋前菜おすすめプレート（5品）

ご一緒にお食事いかがでしょうか

追加メニュー 一人前 税込1,320円～

・帝国ホテル特製ビーフカレー（ハーフサイズ）・鰻重小丼ぶり・自然薯入り蕎麦



お料理イメージ

（シェフスペシャル 1 人前）

PLAN A 税込2,200円【おつまみを中心としたプラン】

- ・サーモンのマリネ ・生ハムとポテトサラダ
- ・ミートボールの衣揚げ ・クロックムッシュ（ハムとチーズのホットサンド）
- ・あんかけ炒飯



お料理イメージ

（PLAN A 1 人前）

PLAN B 税込2,750円【魚料理を追加したプラン】

- ・PLAN A + 本日の魚料理

PLAN C 税込3,300円【魚料理、肉料理を追加したプラン】

- ・PLAN A + 本日の魚料理 + 本日の肉料理

ソフトドリンクプラン 税込2,200円【お車でご来場の方に最適なプラン】

- ・サーモンサラダ ・ミックスビザ
- ・フライドチキン ・本日のデザート

お飲み物はデキャンタでご用意いたします。
・オレンジジュース ・冷茶（緑茶） ・コーゼロ
※フリードリンクではございません。

※料理内容は変更となる場合がございます。

パーティープランにプラス

フリードリンクプラン お一人様 税込 1,650円

≪内容≫ビール、ウイスキー、焼酎（芋・麦）、各種ソフトドリンク
※ワイン、日本酒はお一人様追加 税込550円で承ります。

ノンアルコールフリードリンクプラン お一人様 税込 1,320円

≪内容≫ノンアルコールビール各種、ノンアルコールワイン赤・白
各種ソフトドリンク
※ソフトドリンクプラン利用の方はお一人様追加 税込880円で承ります。

コース料理

帝国ホテルで経験を積んだシェフによる本格的なコース料理をお楽しみください。
ご予算に応じて料理内容等を承ります。

例) 税込6,600円

- ・生ハムとフルーツの前菜 ・本日の魚料理
- ・牛サーロインステーキ 温野菜添え
- ・本日のデザート ・コーヒー



例) 税込19,800円

要予約
1週間前までに

- ・海の幸のサラダ仕立てマスタートドレッシング ・季節の野菜スープ
- ・真鯛と海老のソテーガーリックバターソース
- ・常陸牛フィレ肉のステーキシャルマーニュ風
- ・チェリージュビレ ・コーヒー



お料理イメージ

・魚料理の変更案

- + 4,400円にて、『伊勢海老と白身魚のクネル アメリカンソース』に変更いただけます。
- + 3,300円にて、『鮑のボワレ ガーリックバターソース』に変更いただけます。

・前菜の変更案

- + 3,300円にて、『和の旬菜盛り合わせ』に変更いただけます。

※料理内容は変更となる場合がございます。

◆パーティープランおよびコース料理をご利用の場合は、2週間前までにご予約をお願いします。

ご予約・お問い合わせは・・・水海道ゴルフクラブ フロント 0297-27-1062 にて承ります。
※食材の都合により、料理内容が若干変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※食物アレルギーや塩分などの食事に制限の必要なお客様は、事前にお申し付けください。

◆パーティー料理のキャンセルについて

2018年1月よりパーティー料理などの事前に予約された料理を対象に下記内容でキャンセル料を設定することになりました。
食材費が高騰する中、ご理解のほど宜しくお願い申し上げます。

1.ご予約前日の正午以降・・・料金の15%

※前日が定休日の場合はその前営業日

2.ご予約当日・・・・・・・・・料金の30%

尚、メニュー以外の食材、飲料を特別にご予約をされた場合は、その時点でキャンセル料の対象となりますのでご了承ください。