

つくば・いばらきを味わう プレミアムビュッフェプラン

ホテルグランド東雲×茨城をたべよう

つくば・茨城の地産地消食材を中心に、大地の恵みと海の幸を取り入れた料理をビュッフェスタイルでご提供。
多彩な料理とともに、幅広いシーンでご満足いただける上質なひとときをお楽しみいただけます。

茨城をたべよう



「茨城をたべよう」は、茨城のおいしい食材の魅力をみんなで広めていく合言葉です。

茨城県では、新鮮で安全な農林水産物やそれらを使った加工品等の消費拡大及び認知度向上のため広く県内外にその魅力を発信しています。

茨城をたべよう



9500円コース

※メニューイメージ

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 握り寿司 つくば沼屋本店醤油
常陸沖の幸盛合せ | 茨城県産はまぐりの爽やかマリネ
土浦蓮根と海老の香ばし炒め |
| 筑波山麓小田地区米と御飯のお供
涸沼の恵みしじみ汁 | 山の恵みつくば原木椎茸と
味麗豚の焼売 |
| つくば産シャルキュトリーと
自家製ピクルス | 大洗しらすと雲丹入の贅沢炒飯
メロン王国鉾田 ご褒美メロンタルト |
| 常陸沖の恵み香ばしきポワレ
奥久慈軍鶏の香り高きカチャトーラ | 茨城の大地が育んだ季節の果実 |
| 茨城の海の幸香るブイヤベース
茨城県産牛 ロースト仕立て | |

7500円コース

※メニューイメージ

- | | |
|----------------------------------|--|
| 握り寿司 つくば沼屋本店醤油
味麗豚の旨味溢れる柔らか煮 | つくば鶏と蓮根の甘辛炒め
オイスター香る茨城県産牛肉と
青梗菜の炒め |
| つくば育ち 野菜の味噌汁
茨城県産鮮魚のマリネ仕立て | つくば産ふんわり卵と海老のチリソース
茨城の恵み 恋する苺ゼリー |
| つくば野菜のスティック 菜園風
メバルのポワレ | 茨城の大地が育んだ季節の果実 |
| 茨城県産野菜の彩りを添えて
味麗豚のカツレツコルドンブルー | |
| ホテル特選ポークカレー
つくば地鶏のローストオープン仕立て | |



アルコールフリードリンク (2時間) 2500円

ビール ウイスキー 焼酎(芋・麦)
ノンアルコールビール ウーロン茶 オレンジ
コーラ ジンジャエール



ソフトドリンクフリードリンク (2時間) 1500円

ウーロン茶 オレンジ コーラ ジンジャエール
ノンアルコールビール

プラン内容

- ・お料理・会場費【2時間】
- ・乾杯用大吟醸
浦里酒造「霧筑波」または
稲葉酒造「すてら」

形式

- ・ブッフェ
■30名様より承ります

オプション

地酒・つくば産クラフトビール・
つくば産ワイン
常陸牛・常陸乃国イセ海老(期間限定)等々

ご相談くださいませ。

※表記価格には全て消費税サービス料が含まれております