



歓送迎会・懇親会・祝賀会・同窓会・長寿のお祝いなどに

新・お得なホテル宴会プラン

皆さまの大切な記念日に、心を込めたお料理を添えて最高のおもてなしをお贈りします



国際館ルクソール各会場で食べて

季節の和食宴会膳

季節により料理内容が異なる場合がございます。

・2時間・10名様より



会席膳 松
3,800円
税・サ別

- ◎前菜◎造里◎焼物
- ◎煮物◎揚物◎酢物
- ◎蒸物◎香物
- ◎季節の釜飯◎汁
- ◎果物



会席膳 音羽
5,000円
税・サ別

- ◎先付◎造里◎焼物
- ◎煮物◎揚物◎酢物
- ◎焼物◎香物
- ◎季節の釜飯◎汁
- ◎果物



会席膳 竹
3,200円 税・サ別

- ◎前菜◎造里◎焼物
- ◎煮物◎揚物◎香物
- ◎季節の釜飯◎汁◎果物



会席膳 梅
2,800円 税・サ別

- ◎前菜◎造里◎焼物
- ◎揚物◎酢物◎香物
- ◎季節の釜飯◎汁◎果物

国際館ルクソール各会場で食べて

至福の『buffet料理』プラン

季節により料理内容が異なる場合がございます。

・2時間・10名様より

A buffet料理コース

お一人様 3,500円 税・サ別

- ◎シェフの気まぐれバイ包み
- ◎スモークサーモン柚子の香り
- ◎鮮魚のカルパッチョ バルサミソースとルッコラを添えて
- ◎寿司
- ◎牛肉のペッパーステーキ ポテトのローズマリー風味ロースト添え
- ◎白身魚のボワレ たっふり野菜に
- ◎ワイングリットソースをからめて
- ◎ポークスベアリブのロースト
- ◎地鶏のコンフィ
- ◎特製カステラケーキ&リンゴのコンポート&クリームブリュレ
- ◎フルーツ盛合せ

B buffet料理コース

お一人様 4,000円 税・サ別

- ◎サーモンマリネフェンネル添えオリブとケッパーのソース
- ◎シェフの気まぐれバイ包み
- ◎ビーフカルパッチョ バルメザンソースとルッコラを添えて
- ◎寿司 ◎刺身盛合せ
- ◎牛肉のペッパーステーキ ポテトのローズマリー風味ロースト添え
- ◎白身魚のボワレ たっふり野菜に
- ◎ワイングリットソースをからめて
- ◎ポークスベアリブのロースト
- ◎地鶏のコンフィ
- ◎特製カステラケーキ&リンゴのコンポート&クリームブリュレ
- ◎フルーツ盛合せ

C buffet料理コース

お一人様 5,000円 税・サ別

- ◎サーモンマリネフェンネル添えオリブとケッパーのソース
- ◎シェフの気まぐれバイ包み
- ◎ビーフカルパッチョ バルメザンソースとルッコラを添えて
- ◎江戸前寿司 ◎刺身盛合せ
- ◎国内産のペッパーステーキ ポテトのローズマリー風味ロースト添え
- ◎車海老と帆立のボワレ たっふり野菜に
- ◎ワイングリットソースをからめて
- ◎ポークスベアリブのロースト
- ◎地鶏のコンフィ
- ◎特製カステラケーキ&リンゴのコンポート&クリームブリュレ
- ◎フルーツ盛合せ

D buffet料理コース

お一人様 6,000円 税・サ別

- ◎サーモンマリネフェンネル添えオリブとケッパーのソース
- ◎シェフの気まぐれバイ包み
- ◎ビーフカルパッチョ バルメザンソースとルッコラを添えて
- ◎江戸前寿司 ◎刺身盛合せ
- ◎常陸牛のペッパーステーキ ポテトのローズマリー風味ロースト添え
- ◎伊勢海老のボワレ たっふり野菜に
- ◎ワイングリットソースをからめて
- ◎ポークスベアリブのロースト
- ◎地鶏のコンフィ
- ◎特製カステラケーキ&リンゴのコンポート&クリームブリュレ
- ◎フルーツ盛合せ

国際館ルクソール各会場で食べて

贅沢な『大皿料理』プラン

季節により料理内容が異なる場合がございます。

・2時間・10名様より

A 大皿料理コース

お一人様 4,000円 税・サ別

- ◎スモークサーモン柚子の香り
- ◎寿司
- ◎牛肉のペッパーステーキ ポテトのローズマリー風味ロースト添え
- ◎白身魚のボワレ たっふり野菜に
- ◎ワイングリットソースをからめて
- ◎ポークスベアリブのロースト
- ◎地鶏のコンフィ
- ◎フルーツ盛合せ

B 大皿料理コース

お一人様 5,000円 税・サ別

- ◎サーモンマリネフェンネル添えオリブとケッパーのソース
- ◎シェフの気まぐれバイ包み
- ◎ビーフカルパッチョ バルメザンソースとルッコラを添えて
- ◎寿司 ◎刺身盛合せ
- ◎牛肉のペッパーステーキ ポテトのローズマリー風味ロースト添え
- ◎白身魚のボワレ たっふり野菜に
- ◎ワイングリットソースをからめて
- ◎ポークスベアリブのロースト
- ◎地鶏のコンフィ
- ◎特製カステラケーキ&リンゴのコンポート&クリームブリュレ
- ◎フルーツ盛合せ

C 大皿料理コース

お一人様 6,000円 税・サ別

- ◎サーモンマリネフェンネル添えオリブとケッパーのソース
- ◎シェフの気まぐれバイ包み
- ◎ビーフカルパッチョ バルメザンソースとルッコラを添えて
- ◎江戸前寿司 ◎刺身盛合せ
- ◎国内産のペッパーステーキ ポテトのローズマリー風味ロースト添え
- ◎車海老と帆立のボワレ たっふり野菜に
- ◎ワイングリットソースをからめて
- ◎ポークスベアリブのロースト
- ◎地鶏のコンフィ
- ◎特製カステラケーキ&リンゴのコンポート&クリームブリュレ
- ◎フルーツ盛合せ

D 大皿料理コース

お一人様 7,000円 税・サ別

- ◎サーモンマリネフェンネル添えオリブとケッパーのソース
- ◎シェフの気まぐれバイ包み
- ◎ビーフカルパッチョ バルメザンソースとルッコラを添えて
- ◎江戸前寿司 ◎刺身盛合せ
- ◎常陸牛のペッパーステーキ ポテトのローズマリー風味ロースト添え
- ◎伊勢海老のボワレ たっふり野菜に
- ◎ワイングリットソースをからめて
- ◎ポークスベアリブのロースト
- ◎地鶏のコンフィ
- ◎特製カステラケーキ&リンゴのコンポート&クリームブリュレ
- ◎フルーツ盛合せ



お得な『飲み放題』プラン

※室料、カラオケ料別途 ・2時間・10名様より

◆お一人様 1,500円コース 税・サ別
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール
ビール・焼酎・サワー・日本酒

◆お一人様 2,000円コース 税・サ別
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール
ビール・焼酎・サワー・日本酒・赤ワイン・白ワイン・ウイスキー

当ホテルにて『飲んでも安心』の宿泊料金

安心の『宿泊』プラン

筑波の湯 露天風呂完備



◆トリプルルーム
(3名様1室のご利用)
お一人様 4,000円



◆ツインルーム
(2名様1室のご利用)
お一人様 4,500円



◆シングルルーム
(1名様1室のご利用)
お一人様 4,800円



※掲載写真と実際の商品が多少異なる場合がございますのでご了承下さい。

スーパーリゾート 政府登録 国際観光ホテル

〒314-0144 茨城県神栖市大野原1丁目12番1号

アトンパレスホテル

今すぐお気軽にご予約してみてください TEL. 0299-93-2001

<http://www.atonpalacehotel.co.jp> E-mail: info@atonpalacehotel.co.jp

