

ART HOTEL

KASHIMA CENTRAL

SUMMER PARTY PLAN

夏のご宴会プラン

2026年6月1日(月)～8月31日(月)



アートホテル鹿島セントラル

【ご予約・お問い合わせ】予約センター

TEL.0299-95-5522 (10:00-18:00)

詳細はHP



プラン特典

会場使用料・
マイクロバス送迎1台*
(10名以上/予約制)

無料

お食事プラン

会場：2階 宴会場

2時間制
お飲み物別途

納涼祭、懇親会等いろいろなシーンでご利用いただける、夏のご宴会プランをご用意しました。テーブルごとに盛り付けられたお料理を、自由に取り分けながらお楽しみいただけるパーティースタイルです。8名様より承ります。

洋食コース

お一人様
5,500円

- カラフルトマトとブラータチーズ
バジルとエストラゴンの香り
- 北海道産帆立と夏野菜の
プロシュット 焦がしバター醤油
ソース
- 茨城県産焼きトウモロコシの
冷製スープ 枝豆のフォーム
- 日立沖スズキのポワレ
ピペラードソースのアクセント
- 鶏ハラミ炭火焼き
香味野菜と柑橘の香り
- 牛ロース肉のグリエ
柚子胡椒香るジュ
- 冷製カッペリーニ 茨城県産
南高梅と大葉のジュレ仕立て
- シェフおすすめデザート

中華コース

お一人様
5,500円

- アジの中華風エスカベッシュ
- 豚肉と茄子の雲白肉
～山椒の香り～
- 冬瓜とザーサイのスープ
- フレッシュトマトと
海老のチリソース
- 牛バラの煮込み
～夏野菜と共に～
- イカと白身魚の炒め物
～大葉の翡翠仕立て～
- 自家製辣油の棒棒鶏涼麵
- 杏仁ムース
～柑橘フルーツと～

和食コース

お一人様
7,000円

- 前菜
季節の彩り三種コンポジション
- 蓋物
冷製茶碗蒸し 涼風仕立て
- 造り
鮪・鰹・石鰯の涼味盛り
- 揚皿
海老の香味フリット
和のエスプリを添えて
- 強肴
牛肉の炙り焼き
オレンジ香るソース
- 食事
海の幸のちらし寿司
華やぎの一皿
- 水菓子
水饅頭 涼やかな甘味

和洋中コース

お一人様
7,500円

- お造り盛り合わせ
(鮪・鰹・石鰯)
- 焼き茄子のムースと帆立・
白桃のマリネ 柚子香るジュレ
エスプリ・デテ
- フカヒレスープ
～ジンジャーオイルで～
- 日立沖スズキのポワレ
トマトヴィエルジュ
バジルとレモンのアクセント
- 珈琲でマリネした豚バラと
夏野菜の蜜焼
- 茨城県産ほれほれ牛のグリエ
トウモロコシのロースト
茨城県産梅 赤ワインソース
- 海鮮ちらし寿司
- シェフおすすめデザート

飲み放題ドリンクプラン

2時間制

夏に嬉しい生ビールをお楽しみいただける
飲み放題プランをご用意しました。

お一人様
アルコール付ドリンクプラン 2,500円

生ビール、瓶ビール、焼酎(麦・芋)、ウイスキー(ハイボールなど)、日本酒
サワー3種、リキユール2種(ジン・カシス)、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

お一人様
ソフトドリンクプラン 1,500円

ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、
ジンジャーエール

2つのプランよりお選びいただけますが、同一グループ様につき、いずれか一方でのご統一をお願いしております。
あらかじめご予約時にご希望のプランをお申し付けください。

※料金には消費税・サービス料が含まれております。※食材仕入れの状況により、変更になる場合がございます。※各種割引対象外です。※WEB予約はございません。お電話にてご予約ください。
*マイクロバス送迎について:対象エリアはホテルより30km圏内、乗降場所は各グループ様1ヶ所とさせていただきます。ソフトドリンクプランは対象外です。

