

スカイラウンジ ヴォージュール
Voyageur

2025.11.28(金)-

2026.01.31(土)

ホテル最上階スカイラウンジ

YEAR END & NEW YEAR PARTY PLAN

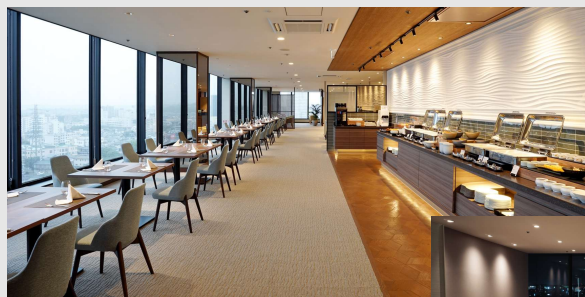
忘・新年会や同窓会を
見晴らしの良いレストランで
華やかに送るひと時

料理
ビュッフェ
スタイル

ローストビーフ
カッティング
サービス

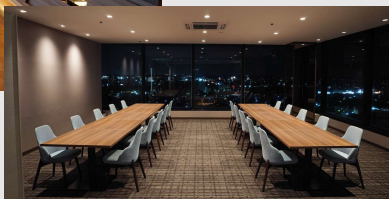
お一人様 7,500円^{税込}

20名様からお申込みできます



30名様からはレストラン貸切も可能
半個室もあり、人数に合わせた会場を
ご用意します

営業時間
11:30~
22:00
2時間制



Food【一例】 ビュッフェスタイル

シーフードマリナード / 牛腿肉のサラダルージュ
スモークサーモンと旬の魚のカルパッチョ
イタリア産生ハムのフロマージュピンチョス
ミックスサンドとスナックパイの盛り合わせ
フルーツとホテルメイドデザート[※]の盛り合わせ
トリュフ香る子羊肉のロースト / 鮮魚のパナシェ
カネロニ風ラザニアロールグラタン
マルゲリータピッツァ
マロウド風ツェペリンカレー&ライス
ローストビーフ カッティングサービス

Drink フリードリンク2時間制

お一人様 2,500円^{税込}
瓶ビール / ウイスキー
レモンサワー / 焼酎(麦・芋)
来福梅酒 / 日本酒(冷)
ノンアルコールビール
ウーロン茶 /
オレンジジュース / コーラ
ジンジャーエール / 炭酸水
オプション ワイン赤・白 +300円
※パイオーダーも承ります

二次会プラン

10名様からお申込みできます
お一人様 3,500円^{税込}

乾きもの
盛り合わせ

2時間
フリードリンク

+

+

さらに+1,000円で

さらに+300円で

ピザ・フライドチキン
フライドポテトセット

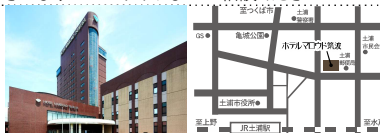


赤ワイン・白ワイン
飲み放題



■写真はイメージです ■表示価格にはサービス料10%、消費税が含まれております ■食材の入荷状況等によりメニューが変更になる場合がございます ■マイク、音響設備はございません
■5日前までのご予約制でございます ■6,000円より宴会場プランもございますのでスタッフまでご相談ください

HOTEL MARROUD TSUKUBA
ホテルマロウド筑波



029-822-3070(ダイヤルイン)
TEL 029-822-3000(代表)
〒300-0042 茨城県土浦市城北町2-24
E-MAIL tsukuba@marroad.jp
URL <https://www.marroad.jp/tsukuba/restaurant/voyageur.php>

Sky Lounge Luxury Plan

スカイラウンジ ラグジュアリープラン

10～20名様 個室利用可

30～60名様 貸切可

事前予約制(5日前迄)

フレンチシェフが腕をふるう

ワンランク上のコース料理

霞ヶ浦、筑波山を望むホテル最上階の

絶景レストランで大切な人と過ごす

特別なひととき

■写真はイメージです

スカイラウンジ ヴォージュール

Voyageurs

営業時間 (コースご予約時)

11:30～14:00 L.O 13:30

17:30～20:30 L.O 19:30

Gold

¥12,000-

オマール海老と帆立のパートフィロ包み焼きオリエンタルソース
トリュフ香るポーチドエッグ入りコンソメスープ
シェフ厳選した鮮魚ソテーキャビアと白ワインのソース
季節のグラニテ
黒毛和牛ロース肉のグリエ白味噌とマスタードのソース
厳選フルーツとデザート
パン
コーヒー

Silver

¥10,000-

帆立とノルウェーサーモンのサラダ仕立てバジル風味のマヨネーズで
シャンピニオンスープのロワイヤル仕立て
ヒラメのプレゼブルブランソース雑穀米のリゾット添え
季節のグラニテ
国産牛フィレ肉のグリエトリュフ香るマデラーソース
季節のフルーツとデザート
パン
コーヒー

Bronze

¥8,000-

ノルウェーサーモンマリネ大葉ソースと山葵の泡とともに
季節のスープ
真鯛のボワレ香草入り白ワインソース
国産牛フィレ肉のソテー赤ワインソース
デザート
パン
コーヒー