



いばらき県央地域 連携中枢都市圏



MITO KEISEI HOTEL

夏一押し！いばらき県央地域で採れた地場産食材と
水戸京成ホテル各料理長のコラボレーションメニューをご堪能ください。



10月 LUNCH



バジルと那珂市産「トマト」の
スパゲッティリコッタチーズ添え

1,600 円 (税込)

(サラダ・スープ・デザート・コーヒーまたは紅茶)



11月 LUNCH



つくば鶏とポルチーニ
城里町産「たもぎ茸」のクリームソース

1,600 円 (税込)

(サラダ・スープ・デザート・コーヒーまたは紅茶)



9月 LUNCH



小美玉市産「ぼんぶう」のラグーソース
フェットチーネ 1,600 円 (税込)

(サラダ・スープ・デザート・コーヒーまたは紅茶)



9月 DINNER

景山

茨城町産「潤沼の大和しじみ」の醤油漬け
1,800 円 (税込)



10~11月

LUNCH & DINNER



季節のスイーツ

PICKUP SWEETS

笠間の栗パフェ

980 円 (税込)

ランチセットご注文のお客様は
+600 円 (税込) にてパフェに
デザートの変更を承ります。



10~11月

LUNCH & DINNER

景山

小美玉市産のニラと
豚肉細切りあんかけつゆそば 1,500 円 (税込)

MITO KEISEI HOTEL