

LUNCH 平日 11:30~14:30(L.O14:00)

DINNER 17:00~21:00(L.O20:30)

土日祝日 11:30~15:00(L.O14:30)

※営業時間は変更になる場合がございます。

## 12月 料理長いちおしランチセット

大人気メニュー！今年も登場！

### 上海蟹味噌和え麺



上海蟹の濃厚な蟹味噌を贅沢に使用した和え麺。  
口いっぱい広がる蟹の旨味をお楽しみください！

ランチセット 1,600円(税込)

(杏仁豆腐 付)

単品 1,500円(税込)



冬のおすすめ

ランチ

海老のチリソース&蟹炒飯

(点心二種・サラダ・スープ・ザーサイ・杏仁豆腐 付)

1,800円(税込)

## 週替わりランチセット 1,300円(税込)

A. 単品料理セット

B. おすすめの麺類またはご飯

C. ハーフ & ハーフ

11/25(月)~12/1(日)

A. 挽肉と里芋の醤油煮込み  
(サラダ・スープ・ご飯・香物 付)

B. ダールーメン  
(ちまきまたは 杏仁豆腐 付)

C. ワンタン麺&  
四川麻婆飯  
(サラダ・香物 付)

12/2(月)~8(日)

A. 鶏肉とカシューナッツの炒め  
(サラダ・スープ・ご飯・香物 付)

B. 明太子バター和え麺  
(ちまきまたは 杏仁豆腐 付)

C. 水餃子入り塩つゆそば&  
ベーコンアスパラ炒飯  
(サラダ・香物 付)

12/9(月)~15(日)

A. サーモンのクリーム煮込み  
(サラダ・スープ・ご飯・香物 付)

B. ジャージャー炒飯  
(サラダ・スープ・香物 付)

C. 鶏肉細切り塩つゆそば&  
白身魚の甘酢あんかけご飯  
(サラダ・香物 付)

12/16(月)~22(日)

A. 木須肉(豚細切と木耳の卵炒め)  
(サラダ・スープ・ご飯・香物 付)

B. サンマーメン  
(ちまきまたは 杏仁豆腐 付)

C. 景山風ミーゴレン&五目炒飯  
(サラダ・スープ・香物 付)

12/23(月)~29(日)

A. 豚肉、白菜、椎茸の炒め煮  
(サラダ・スープ・ご飯・香物 付)

B. 海老のピリ辛あんかけ焼きそば  
(ちまきまたは 杏仁豆腐 付)

C. 蟹と青梗菜の塩つゆそば&  
青椒牛肉絲あんかけご飯  
(サラダ・香物 付)



4名~最大40名迄 大小個室をご用意しておりますので様々な用途にご利用頂けます。

その他セットメニュー、単品メニューを多数ご用意しております。

写真はイメージです。メニュー内容が変更になる場合がございます。食物アレルギーのあるお客様は、係にお申し出ください。



MITO KEISEI HOTEL

〒310-0011 茨城県水戸市三の丸1-4-73

<https://www.mito-keiseihotel.com/>

ご予約お問い合わせ

TEL 029-226-3111



ホームページ