





3月 LUNCH  しらすと梅の大葉風味 和風ソース
1,450円(税込)
サラダ、スープ、デザート、コーヒーまたは紅茶



3月 LUNCH & DINNER  常陸牛ミンチの洋風天麩羅
梅肉タルタルソース添え
1,974円(税込)
サラダ、スープ、パン or ライス、デザート、コーヒーまたは紅茶



2・3月 LUNCH & DINNER  季節のコース 紅梅 5,500円(税込)
四種銘々前菜盛り合わせ/フカヒレと蛤のスープ/牛肉のソテー チミチュリソース/
海老のチリソース/焼き小籠包と揚げチーズボール/豚肉の梅塩角煮 春野菜添え/
蟹炒飯/デザート盛り合わせ



2月 LUNCH & DINNER  常陸牛のハンバーグ
和風ソース 梅おろし添え
1,974円(税込)
サラダ、スープ、パン or ライス、デザート、コーヒーまたは紅茶


水戸京成ホテル開業50周年記念企画
50th Anniversary since 1974
梅まつりフェア
2/1(土)～3/31(月)

水戸の春は梅の香りと共に。
日本三名園の一つ『偕楽園』では3,000本の梅が世界に誇る素晴らしい姿を見せてくれます。
梅を使った水戸京成ホテルオリジナル料理で一足早い春を満喫してください！



2・3月 LUNCH & DINNER  季節のコース 景山 3,500円(税込)
梅酢辣湯麺 1,300円(税込)
梅の香りを楽しめる、春を感じる一品。



2・3月 LUNCH & DINNER  季節のコース 景山 3,500円(税込)
三種銘々前菜盛り合わせ/豚肉の唐揚げ オニオンガーリックスパイス和え/
海老と梅肉の塩炒め/景山麻婆豆腐/梅とひじきの炒飯/しじみと葱のスープ/
本日のデザート



季節のスイーツ 2025/1/4(土)～3/31(月)
PICKUP SWEETS
いちごパフェ 980円(税込)
シーズンに合わせた限定パフェも登場！
2/1～2/14→チョコパフェ
3/1～3/14→ホワイトチョコパフェ



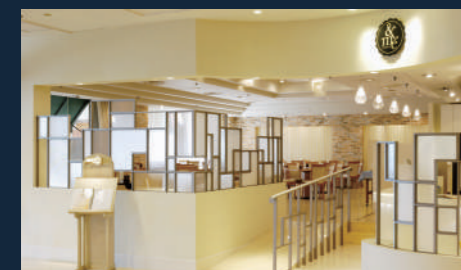
毎日開催 苺づくしの&meスイーツバイキング
SWEETS BUFFET
期間 2025/1/4(土)～3/31(月) 15:00～17:00
90分食べ放題
大人(中学生以上) 2,500円(税込)
小人(小学生) 1,500円(税込)
中・高校生割引 2,000円(税込)
※学生証のご提示をお願いします。



春ランチコース
2,900円(税込)
三種銘々前菜盛り合わせ
フカヒレとアサリのスープ
点心二種
海老と梅肉の塩炒め
野沢菜と梅の炒飯
本日のデザート
コーヒー or 紅茶



水戸京成ホテル50周年記念
景山特製 プレミアム餃子
『美味豚』と国産の食材のみにこだわった
プレミアム餃子が誕生！従来の餃子を上回る
「肉感」を是非ご賞味ください。
5個…1,250円(税込)
中国料理 景山
LUNCH
平日 11:30～14:30(L.O14:00)
土日祝日 11:30～15:00(L.O14:30)
DINNER
平日 17:00～21:00(L.O20:30)
※営業時間は変更になる場合がございます。
※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。



レストラン & me アンドミー
7:00～21:00(L.O20:00)
LUNCH
11:00～14:30(L.O14:00)
DINNER
17:00～21:00(L.O20:00)
※営業時間は変更になる場合がございます。
※6名～最大40名迄 プライベートルームをご用意
しておりますので様々な用途にご利用頂けます。

