



Golden Week

ゴールデンウィーク特別企画

Family Buffet

人気のボイルカニをはじめ牛肉のソテー、パスタやピザ、デザートなど約20種類以上のお料理が食べ放題！

Family Course

定番の中華料理からお好きな料理を選んで楽しむコース！

DINNER 18:00~20:30 90分食べ放題	大人 (中学生以上) 5,500円(税込)	小人 (小学生) 2,200円(税込)	○ボイルカニ ○牛肉のソテー ○パスタ ○ピザ ○デザートコーナー ○ドリンクコーナー	開催期間 5/3(土)~5/5(月) 3日間限定開催	LUNCH 11:30~14:30 (土日祝日 15:00)	DINNER 17:00~21:00	大人 (中学生以上) 4,000円(税込)	小人 (小学生) 2,000円(税込)	【定番中華メニュー】 ○小海老のチリソース煮 or 小海老のマヨネーズ炒め ○豚肉とビーマンの細切り炒め ○油淋鶏 ○小籠包(お1人2個) ○麻婆豆腐	【麺・飯チヨイスメニュー】 ○蟹炒飯 ○海鮮湯麺 ○五目焼きそば ○担々麺 ○海鮮焼きそば ○チャーチャー麺 ○五目湯麺	【デザートチヨイスメニュー】 ○杏仁豆腐 ○マンゴープリン ○マンゴーシャーベット ○バニラアイス	開催期間 4/26(土)~5/6(火) 11日間限定開催
---	---------------------------------	-------------------------------	---	---	---	------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	---	--	---	---

※「バイキング」は安全衛生の一環からスタッフ提供の食べ放題方式となる場合がございます。

大・小の個室完備！お気軽にお問い合わせください。

※2名様よりメニュー内容は変更になる場合がございます。

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。

いばらき県央地域 連携中枢都市圏 × Mito KEISEI HOTEL

新緑シーズン一押し！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。

4月 LUNCH

水戸の柔甘ねぎと 桜海老のペペロンチーノ
1,600円(税込)
サラダ、スープ、デザート、コーヒーまたは紅茶付き

5月 LUNCH

茨城町産梅里豚のカルボナーラ
1,600円(税込)
サラダ、スープ、デザート、コーヒーまたは紅茶付き

4・5月 LUNCH & DINNER

大洗産しらすとフカヒレのつゆそば
2,500円(税込)

料理長おすすめ季節のコース

写真は春華コース

春華
5,500円(税込)

四種銘々前菜盛り合わせ/フカヒレと桜葉つみれのスープ
クリームパイ包み揚げチリトマトソース 二種のアスパラ添え
牛肉と白トリュフ マカダミアナッツの塩炒め
有頭海老とかぶら蒸し 桜海老のあん/豚ロースのソテー 粒マスタードソース
湯葉と紫蘇の実の炒飯/デザート盛り合わせ

景山
3,500円(税込)

三種銘々前菜盛り合わせ/豚肉と空豆の塩炒め/海老のチリソース 油条添え
白身魚と鯛つみれの甘酢あんかけ/ちりめん山椒炒飯/花魁と花菖のスープ
本日のデザート

季節のスイーツ

PICKUP SWEETS

メロンパフェ 980円(税込)

今年も大人気メロンパフェが5/1~6/30まで限定登場！

新緑ランチコース

3,000円(税込)

三種銘々前菜盛り合わせ/フカヒレと花魁のスープ
点心二種/青椒牛肉絲/湯葉と紫蘇の実の炒飯
本日のデザート/コーヒー or 紅茶