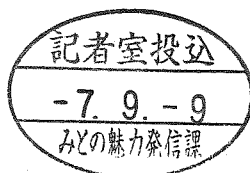




水戸市マスコットキャラクターみとちゃん

水戸市ニュースリリース



令和7年9月9日

市政記者各位

水戸市

いばらき県央地域連携中枢都市圏×水戸京成ホテル いばらき県央地域 地場産食材活用特別メニュー

いばらき県央地域地場産品ブランディング推進協議会では、いばらき県央地域連携中枢都市圏事業の一つとして、地場産品を使用した新メニューの提供促進や販路拡大、地産地消の推進等に取り組んでいます。

現在、水戸京成ホテル内の2か所のレストランにおいて、いばらき県央地域で採れた地場産食材を使用した特別メニューを提供しています。

メニューは9月～11月に月替わりでの提供となりますので、色々な地場産食材をぜひご堪能ください。

※いばらき県央地域地場産品ブランディング推進協議会とは、いばらき県央地域9市町村（水戸市、笠間市、ひたちなか市、那珂市、小美玉市、茨城町、大洗町、城里町、東海村）が連携し、地場産品の販路拡大及びブランディングの推進を図ることを目的として設置された協議会です。

記

1 提供期間 9月～11月

2 提供場所

水戸京成ホテル（三の丸1丁目4番73号）内
レストラン&me（アンドミー）
中国料理 景山

3 提供メニュー 別添チラシ参照

詳細は市ホームページへ

4 使用食材

笠間市産：「栗」
那珂市産：「トマト」
小美玉市産：豚肉「ばんぶう」、 「ニラ」
茨城町産：「涸沼ヤマトシジミ」
城里町産：「たもぎ茸」



※今回は、いばらき県央地域5市町の地場産食材を使用

《本件に関する問合せ先》

○事業、使用食材に関すること

課 名：産業経済部農産振興課

担当者：江花（えばな）、青木（あおき）

電話番号：029-259-2212

○レストランに関すること

水戸京成ホテル

担当者：矢板（やいた）

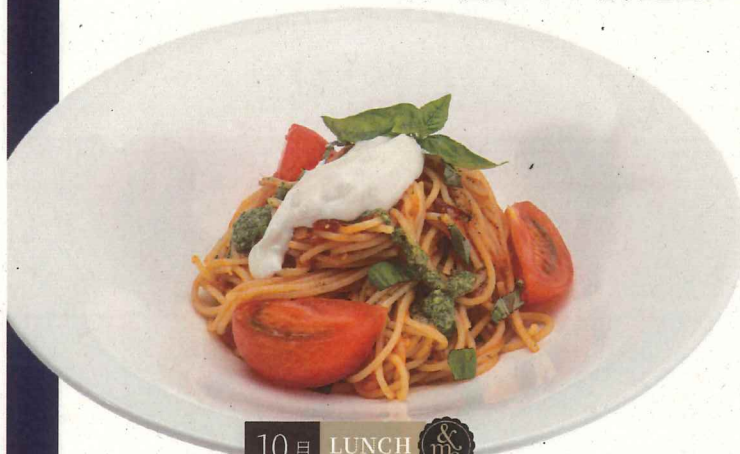
電話番号：029-226-3111



いばらき県央地域
連携中枢都市圏

× Mito KEISEI HOTEL

秋一押し！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。

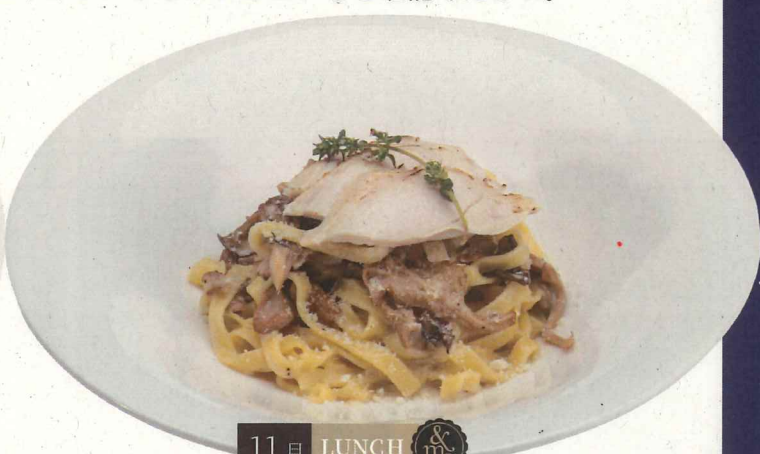


10月 LUNCH

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

つくば鶏とボルチーニ
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「ばんぼう」のラグーソース
フェットチーネ

1,600 円 (税込)

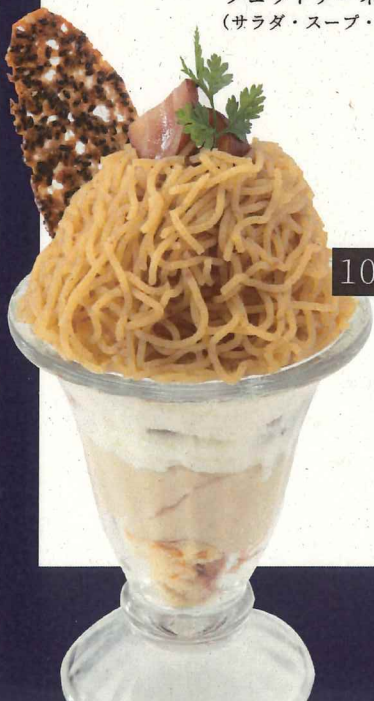
(サラダ・スープ・デザート・コーヒーまたは紅茶)



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

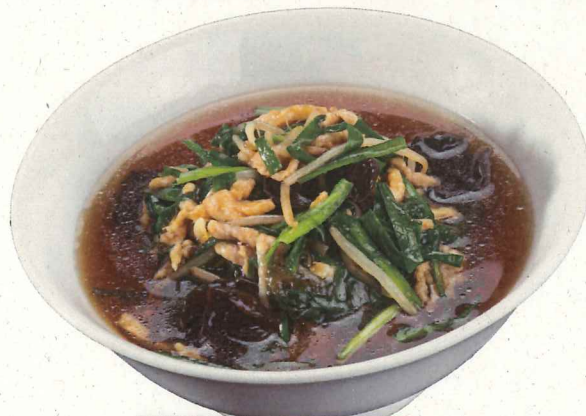
季節のスイーツ

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