



6月 LUNCH & DINNER

茨城町産「梅里豚」肩ロースのコンフィ
グリビッシュソース添え
1,950円(税込)
サラダ、スープ、デザート、パンorライス、コーヒーまたは紅茶



6月 LUNCH

ヤリイカと水戸市産「パブリカ」の
ペペロンチーノ アンチョビ風味
1,750円(税込)
サラダ、スープ、デザート、コーヒーまたは紅茶



7月 LUNCH

大洗町産「しらす」としし唐のペペロンチーノ レモン風味
1,750円(税込)
サラダ、スープ、デザート、コーヒーまたは紅茶



6月 LUNCH

那珂市産「ひまわりっこ」のフェットチーネ カルボナーラ
1,750円(税込)
サラダ、スープ、デザート、コーヒーまたは紅茶



7月 LUNCH & DINNER

茨城町産「梅里豚」
フィレ肉のソテー ジンジャーソース
1,950円(税込)
サラダ、スープ、デザート、パンorライス、コーヒーまたは紅茶



8月 LUNCH & DINNER 景山

梅しらすと梅里豚の冷やし麺 1,500円(税込)
水戸の梅「ふくゆい」、水戸市産「水戸胡麻」、大洗町産「しらす」、茨城町産「梅里豚」



8月 LUNCH & DINNER

茨城町産「梅里豚」の温しやぶサラダ仕立て
1,950円(税込)
サラダ、スープ、デザート、パンorライス、コーヒーまたは紅茶



6~7月 LUNCH & DINNER 景山

景山風 T・K・M 玉子かけ麺
常陸牛の柔らかか煮添え 1,500円(税込)
那珂市産「ひまわりっこ」、水戸市産「水戸の柔甘ねぎ」、小美玉市産「ニラ」



8月 LUNCH

城里町産「花びら茸」と「たもぎ茸」
つくば鶏のフェットチーネ クリームソース
1,750円(税込)
サラダ、スープ、デザート、コーヒーまたは紅茶

いばらき県央地域 食材紹介

水戸市
水戸の柔甘(やわらか)ねぎ

白い部分が露地ねぎと比べて1.5倍ほど長く、曲がりが少ないのが特徴です。辛みが少なく、柔らかく甘みを感じるため、生で食べると、美味しさをより実感できます。農林水産省の「地理的表示(GI)保護制度」に登録されており、消費者の需要が高い商品と評価されています。

水戸市
パブリカ

(株)Tedyのパブリカは樹上で熟すまで大きく育て、食べ頃の状態で収穫されるため、フルーツのように甘く、みずみずしいシャキシャキの食感が味わえます。

水戸市
水戸胡麻

国内で流通している胡麻は、99.9%が輸入品であり、水戸市内原産地で生産している「水戸胡麻」は非常に希少価値が高いです。白胡麻「まるひめ」は、セサミンやセサモリンが他の品種よりも多く含まれており、豊かな風味と色鮮やかな色調が特徴です。

水戸市
ふくゆい

梅の果実「ふくゆい」の名称には、水戸市で生産された梅を通して、人々へ福を結びつけたという願いを込めています。「ふくゆい」を加工したジャムやシロップは、料理やジュース、お菓子等の商品に使用されており、年間を通して「ふくゆい」を楽しむことができます。

那珂市
ひまわりっこ

自然豊かな那珂台地の広大な敷地で、昔ながらの平飼いで育つストレスなく丹念にひよこから飼育しています。陽の光をいっぱい浴び、特別な飼料で育った健康な鶏の産み出す卵は鮮やかなオレンジ色で甘みとコクが特徴です。

小美玉市
ニラ

小美玉市で生産されるニラは、肉厚で葉幅が広く食べ応えがあることが特徴です。ニラの代表的な栄養素であるアリシンは、消化液の分泌を促し、内臓の働きを活発にする働きがあるため、食欲不振、胃もたれを解消する効果があります。

茨城町
梅里豚

きめ細やかで柔らかくしっとりとした肉質と味の良さが特徴です。脂身にはオレイン酸を多く含み、豚肉本来のしっかりとした旨みを残しながらもすっきりとした後味です。また、「農場HACCP(ハザップ) 認証」を取得しており、安全・安心な豚肉をお届けしています。

大洗町
しらす

茨城県沖は栄養豊富なプランクトンが多く、大洗の腕利き漁師たちが伝統の一艘曳き漁で漁獲するため、鮮度が高い状態で漁獲されます。しらすは、カルシウムやコレステロールを下げるEPA またはビタミンDも含んでいるので、カルシウムの吸収も促進されます。

城里町
花びら茸 たもぎ茸

花びら茸、たもぎ茸ともに日本国内の一部でしか自生せず、「幻のきのこ」と呼ばれています。花びら茸は、上品な香りで味にクセがなく、煮崩れしないため、様々な料理に合います。また、独自の栽培方法により、従来の花びら茸には無い、弾力のある歯ごたえを生み出しています。たもぎ茸は、歯切れや口当たりが良く、香り高い食用きのこです。出汁が濃厚で旨味が特徴的なため、うどんやそばの出汁つゆにするその旨味が堪能できます。



MITO KEISEI HOTEL

〒310-0011 茨城県水戸市三の丸1-4-73

TEL 029-226-3111

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



ホームページ