

Central News | 夏号 JUNE-AUGUST 2026

夏のアジアン旅、ここに集結!

ご宴会プラン



SUMMER PARTY PLAN

夏のご宴会プラン 8名様より承ります

期間:2026年6月1日(月)~2026年8月31日(月)

夏の集いを彩る、サマーパーティプラン

暑い季節のご宴会は、涼やかなホテルで。



詳細はこちら

SONIA COFFEE (高速バスターミナル内1F)

7:00 ~ 19:00 無休 TEL.0299-95-5544

涼やかに彩る、
地元メロンの贅沢ドリンク



公式Instagram



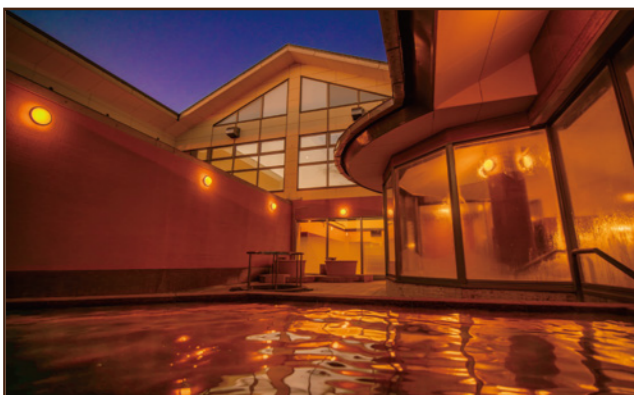
茨城メロンソーダ

暑い季節にぴったりの茨城メロンソーダ。鮮やかなグリーンと爽やかな香りが、ひと口ごとに夏のひとときを彩ります。



ちょっと気になる、
個性派ソフト。

爽やかな味わいのピーマンソフト、お芋ソースとお芋チップスを添えたバナラソフト、濃厚チョコレートのチョコかけバナラソフト。見た目も楽しいソフトクリームを取りそろえました。



ロウリュ完備の本格サウナ



天然温泉

ろっこうの湯

自家源泉100%の天然温泉と本格サウナの温熱効果で、心も体もリフレッシュ。ろっこうの湯(旧美人の湯ゆの華)では、話題のロウリュタイムが毎日定時開催。毎月8日、9日、10日はつぼ湯で薬湯風呂もお楽しみいただけます。(他にも日替わりイベント有り)お休み処や御食事処もリニューアルした「ろっこうの湯」へ、ぜひご来店ください。

- 営業時間 月～金 11:00 ~ 25:00 (最終入店24:30)
土日祝 6:00 ~ 25:00 (最終入店24:30) ※無休
- 料金 月～金 大人 ¥1,000 子ども(4歳~小学生) ¥450
土日祝 大人 ¥1,200 子ども(4歳~小学生) ¥600 ※3歳以下無料

お得な回数券 毎月25日、26日、27日の3日間限定販売
●販売価格:6枚綴り ¥5,000 ●有効期間:購入日当日から6ヶ月

お問い合わせ TEL.0299-90-0261

※表示料金は税金を含みます。※写真はイメージです。※メニュー内容は仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Go To Pass 会員登録でレストラン利用がおトクに

Go To Pass はアートホテル鹿島セントラルをはじめ、アイコニア・ホスピタリティ・グループ 全国180棟以上の施設でご利用いただけるロイヤリティプログラムです。



入会した日からすぐ使える! 貯まる!

5%OFF + 1ポイント(1円)

※その他の特典や割引との併用は対象外となる場合がございます。

※アートホテル鹿島セントラル内では、ご宿泊(フレックスステイン含む)、各レストラン・売店でご利用いただけます。

いろんなシーンでうれしい!

ポイントが貯まる・使える

ご宿泊 レストラン 売店

※法人でのご利用は対象外となります。



新規ご入会はこちら



ホテル公式 WEBサイト



ホテル公式LINE お友だち募集中



温泉公式LINE お友だち募集中



中国料理
桃鹿楼
CHINESE RESTAURANT
TOUKAROU

中国料理 桃鹿楼 <1F>
11:30~14:00 (L.O. 13:45)
17:00~21:30 (L.O. 21:00)
定休日: 毎週月曜日 (祝日は営業)

WEB予約は
こちら



夏のアジアンフェア ～彩りスパイシー中華～

ひんやり冷やし麺や香辛料たっぷりの夏限定メニュー。

期間: 2026年7月1日(水)~2026年9月13日(日)

- A アラビアンレッド涼麺
- C 桃花涼麺
- B 冷やし担々麺
- D 五目涼麺(しょうゆ・ごま)

ランチ・ディナー共通価格 各¥2,000



日本料理
槇

日本料理 槇 <1F>
11:30~14:00 (L.O. 13:45)
17:00~21:30 (L.O. 21:00)
定休日: 毎週火曜日 (祝日は営業)

WEB予約は
こちら



夏の鰻 二つの愉しみ

香ばしさと涼やかさ。ひつまぶしも、涼ちらしも、
夏限定の贅沢ごはんを味わうひととき。

(冷製茶碗蒸し、小鉢、抹茶のヨーグルト付き) 国産うなぎ使用

期間: 2026年6月1日(月)~2026年8月31日(月)

ランチ・ディナー共通価格

- A ひつまぶし御膳 ¥3,200
- B うなぎときゅうりの涼ちらし ¥3,300

Summer Asian Gourmet Journey at Central

夏、セントラルで味わう「アジアンごちそう旅」

ひんやり冷やし麺も、スパイシー鉄板も、ひつまぶしも。
ドラゴンハイボールや紹興酒とともに、夏の味覚を楽しもう!



KASHIMA BOLD KITCHEN <1F>
6:30~10:00 (最終入店 9:45)
11:30~14:00 (L.O. 13:45)

WEB予約は
こちら



鉄板焼 **楓** TEPPAN-YAKI
KAEDE

鉄板焼 楓 <15F>
11:30~13:30 (前日までの完全予約制)
17:00~20:30 (予約制)
※上記時間内にてご予約を承ります。
お席に空きがあれば当日予約可

WEB予約は
こちら



サマーランチビュッフェ ～夏のアジアンテイスト～

夏ならではの季節のメニューなどをご用意。
カシマボールドキッチン特製ローストビーフや自由
に盛り付けができるお子様料理など、和洋中の
多彩な味をお楽しみいただけるホテルならではの
贅沢なビュッフェ。

開催日: 2026年8月8日(土)・9日(日)・15日(土)・
16日(日)・22日(土)・23日(日)・29日(土)・30日(日)

●90分制 11:30~15:00 (最終入店 13:30)

大人 ¥3,500

小学生 ¥1,500

幼児 ¥500
(3歳以下無料)



※詳細はHP

※写真はイメージです。



鉄板焼 夏の逸品アジアンフェア

常陸牛や旬の海鮮・野菜を、エスニックソースやココナッツ
クリームスープで夏らしく。香り立つスパイスと冷製スープで、
暑い季節もさっぱり贅沢に。

期間: 2026年7月18日(土)~2026年8月31日(月)

芙蓉(ふよう)コース ¥13,000

MENU

- アミューズ
- 蟹のクレープ巻き スイートチリソース
- 常陸牛と旬菜のしゃぶしゃぶ エスニックソース
- カボチャの冷製ココナッツクリームスープ
- 茨城県産天然スズキのクリスマスソテー スパイシーアメリカンソース
- パイナップルのグラニテ
- 旬の野菜サラダ サルサドレッシング
- "茨城県最高級ブランド 常陸牛サーロインステーキ(80g)"
- 季節の焼き野菜
- 茨城県産コシヒカリの白米 または バスマティ米のガーリックライス
- 味噌汁、香の物
- 杏仁豆腐と季節のフルーツ/コーヒーまたは紅茶 (全13品)



夏のアジアンドリンクセレクション

ドラゴンハイボールや紹興酒飲み比べで、ジャンルを超えて
アジアン気分を満喫。

期間: 2026年6月1日(月)~2026年8月31日(月)

「プレミアムドラゴンハイボール」ソーダ割3種 ¥1,000
鉄板焼 楓/日本料理 槇/中国料理 桃鹿楼にてご提供いたします。

「紹興酒3種飲み比べ」 ¥800
中国料理 桃鹿楼にてご提供いたします。

※仕入れ状況等により料理内容が変更となる場合がございます。 ※記載料金は全て消費税込みの表示となります。