

CAFÉ TIME

SONIA COFFEEで楽しむ、
スイーツ＆コーヒー



公式Instagram

SONIA COFFEE (高速バスターミナル内1F)

7:00 ~ 19:00 無休 TEL.0299-95-5544



A



B

A バスクチーズケーキ ¥550

香ばしい焦がし風味と、とろける口どけ。
濃厚ながら後味軽やかなバスクチーズケーキ

B 渋皮栗のモンブラン ¥680

渋皮栗ならではの豊かな風味と上品な甘みを楽しむ、
贅沢な味わいのモンブラン。

C シフォンケーキ ¥680

イトイン限定で、ふんわりシフォンにほうじ茶クリーム
を添えたデコレーションプレートをご用意。
やさしい甘さと軽やかな口どけをお楽しみください。



C

茨城限定ドリンク



アイスおもラテ(L) ¥720

ホットおもラテ(L) ¥680

～ほっと心ほどける秋の味わい～

ふんわりホイップに芋ソースを合わせ、黒ごまを
アクセントに。大学芋を思わせる、やさしい甘さ
をお楽しみください。



茨城ぶどうジュース ¥680

～酒蔵仕立ての深い味わい～

ぶどうの豊かな香りと濃厚な甘みが広がる、
果実本来のおいしさを楽しめる一杯です。



アイスほうじ茶ラテ(L) ¥720

ホットほうじ茶ラテ(L) ¥680

香ばしいほうじ茶とコクのあるミルクが
調和した、やさしい味わいのラテです。

※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。



店名も新たに
オープン!

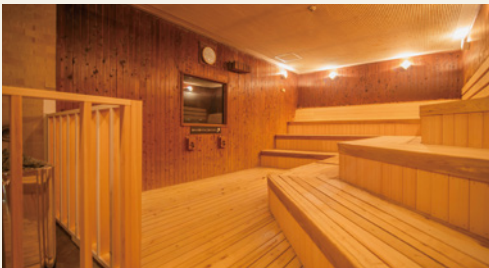


天然温泉

ろっこうの湯



加水なし・自家源泉100%の天然温泉。
紅茶色のとろりとした弱アルカリ性の湯
が、肌をしっとりなめらかに整え、体の芯
までぽかぽかに温めます。



地区有数の広々サウナ

約33㎡のゆったり空間に、大型テレビとサウナストーブ
を完備。100℃前後の本格サウナを追加料金なしでお
楽しみいただけます(男女浴室内に完備)

日替わりアロマロウリュ (アウフグース) 開催!

スタッフがブローで熱波をお届け。
香り豊かな蒸気に包まれる極上の"ととのう"時間を。

(開催時間)

■月～金

男性19:00・21:00 / 女性20:00

■土日祝

男性14:00・16:00・19:00・21:00 /

女性17:00・20:00

ろっこうの湯 イベント

毎月8・9・10日・・・薬湯風呂の日(つぼ湯) 毎月5日・・・コラーゲン風呂の日

毎月15日・・・ゲルマニウムの日 毎月20日・・・プラセンタ風呂の日

◆毎週水曜・・・回数券利用でポイント2倍 ◆毎月25・26・27日・・・回数券発売日



温泉公式
Instagram

●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

お問合せ TEL.0299-90-0261

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。

入会費
年会費
無料!



新規ご入会
はこちら

ART HOTEL

KASHIMA CENTRAL

アートホテル鹿島セントラル

〒314-0144 茨城県神栖市大野原4-7-11

レストランのお問い合わせ TEL.0299-95-5522 (10:00-18:00)



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

ART HOTEL

KASHIMA CENTRAL

ART HOTEL KASHIMA CENTRAL

Central News | 秋号 Sep ~ Nov 2026

実りの季節の味わいを堪能。

RESTAURANT DINING -秋のごほうびグルメフェア-

AUTUMN GOURMET FAIR 2026
実りの季節を味わう、秋限定メニューをご用意しました。

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

茨城の恵みを味わう、
和のごちそう「秋御膳」

2026年9月2日(水)
～11月30日(月)



鯛二味御膳 ～鯛茶漬け～

茨城県産味噌の胡麻だれと、鯛出汁で味わう二つの美味。
ふくよかな米の甘みとともに楽しむ、上質な和御膳

真鯛・胡麻味噌ダレ／旬の小鉢／茶碗蒸し(きのこ餡掛け)／香の物／
刻み海苔／茨城県産コシヒカリ／出汁／デザート

ランチ ¥2,700 ディナー ¥3,000

秋御膳をご注文いただいた方限定特典

地酒3種飲み比べ
プラス¥500

茨城の地酒を少量ずつ楽しめるお得なセット。御膳と合わせて、茨城の味わいをより深くご堪能ください。

地酒:きたしずく・霧筑波・浦里

奥久慈しゃも すき焼き御膳

旨み濃厚で歯ごたえのある茨城県奥久慈産しゃもをすき焼き仕立てに。
秋冬にぴったりの、あたたかい贅沢御膳

茨城県奥久慈産しゃも／お造り／旬の小鉢／玉子／茨城県産コシヒカリ／
香の物／赤出汁／デザート

ランチ・ディナー共通 ¥4,500

KASHIMA
BOLD
KITCHEN

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

食欲の秋を彩る、新グランドメニュー

茨城県産食材を使用した新メニューが仲間入り。地元の恵みを活かした、
KASHIMA BOLD KITCHENならではのちそうをご用意しました。



トラウトサーモンのムニエール
ハーブ香るスクランブルエッグとともに

ランチ ¥1,980 パンまたはライス



まるごと蕪とビーフのブイヨン煮込み
レモンを添えて

ランチ ¥1,980 パンまたはライス



豚ロースのソテー マルサラソース
甘酸っぱいリンゴのピューレとともに

ランチ ¥1,980 パンまたはライス



鉄板焼
楓

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

秋の味覚とドリンクを
楽しむ鉄板焼コース

2026年9月1日(火)
～11月30日(月)

さつま芋や鮭、栗、茸など、秋を彩る旬の食材と茨城県産食材を取り入れた季節
限定のフルコース。料理に合わせた秋限定ドリンクとともに、鉄板焼ならではの
贅沢なひとときをお楽しみください。

楓彩(かい)コース ¥13,000

MENU
本日のアミューズ／フォアグラと茨城県産さつま芋のソテー 干し柿のソース
美浦村産マッシュルームのクリームスープ トリュフの香り
秋鮭と車海老のハーブバターソテー フレッシュトマトを添えて／季節のグラニエ
旬の野菜サラダ イチジクドレッシング
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空間栗を使ったガーリックライス／赤出汁、香の物
ホテル特製バスクチーズケーキと季節のフルーツ／コーヒーまたは紅茶

秋のドリンクコレクション

秋の彩りと香りを楽しむ、この季節だけの限定ドリンクをご用意しました

■秋ハイボール ¥1,100 ■ほうじ茶カシス ¥900
■洋ナシジントニック ¥1,000 (ノンアルコール)

中国料理
桃鹿楼

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

プラスワンで楽しむ、
秋の中華ランチスタイル

2026年9月1日(火)
～11月29日(日)

旬の食材を取り入れた、シェフおすすめ中華ランチ。A・B2種類のメインに加え、
お好みの一品を追加できる「プラスワンスタイル」で、気分やシーンに合わせてお楽
しみいただけます。 ※ランチタイム限定

■基本セット (A・B共通) ¥2,500

小鉢2品／点心／ご飯／スープ／デザート

A 桂花(けいか)ランチ

海老と秋野菜のチリソース
茨城県産さつま芋の黒酢豚

B 菊花(きっか)ランチ

茸の青椒牛肉絲
秋鮭と茸の蒸し物



■プラスワンオプション お好みに合わせて、一品料理を追加いただけます

プラス ¥200

●よだれ鶏
●ナスの中華煮びたし
●激辛麻婆豆腐
●鶏の唐揚げ(1ケ)

プラス ¥300

●油淋鶏
●海老のマヨネーズ和え
●鶏肉と栗の煮込み

プラス ¥400

●白米をルーロー飯に
変更



七五三お祝いプラン

期間:2026年10月1日(木)～2026年12月13日(日)

～晴れの日を、心づくしのお料理とともに～

お子さまの健やかな成長を祝う七五三。日本料理 槇、中国料理 桃鹿楼では、ご家族の大切な節目を彩る「七五三お祝いプラン」をご用意いたしました。

選べるお子様料理

日本料理
槇

※火曜定休(祝日は営業)

桜御膳 ¥5,000 ◀七五三お祝いプレート付き!

エビフライ、ハンバーグ、唐揚げ、ポテトフライ、
手まり寿司(まぐろ・海老・サーモン・鯛・イカ)、蛤のお吸い物、七五三お祝いプレート

または、桃御膳 ¥3,000

ハンバーグ、唐揚げ、ポテトフライ、茶碗蒸し、蕎麦又はうどん(温/冷)、デザート



大人料理については、
下記会席料理よりお選びください

花会席	¥6,500
月会席	¥8,000
雅会席	¥10,000
蘭会席	¥13,000

中国料理
桃鹿楼

※月曜定休(祝日は営業)

お子さま中華御膳 ¥5,000 ◀七五三お祝いプレート付き!

エビフライ・ハンバーグ・唐揚げ・ポテトフライ・ミニグラタン・ミニかに玉ごはん・
ふかひれスープ・温野菜・七五三お祝いプレート

または、お子さま中華御膳 ¥3,000

ミニ角煮ごはん・エビフライ・串刺し豚豚・海老餃子・焼売・温野菜・フライドポテト・たまごスープ・デザート



大人料理については、
下記会席料理よりお選びください

花かんコース	¥6,000
杏花コース	¥8,000
桃花コース	¥10,000

2店舗共通

特 典 ①七五三対象のお子さま1名につき、千歳飴プレゼント!
②乾杯用ドリンク1杯サービス

オプション 飲み放題プラン別途承ります(2時間制)
■大人 お一人様 ¥2,000
■6～20歳未満 お一人様 ¥1,000
■6歳未満無料

※ドリンクアイテムにつきましては、店舗ごとに異なります。詳しくはお問合せください。

ご予約について ●各店舗の大人料理は会席料理又は
コース料理限定となります。
●本予約はご利用日の2日前迄となります。
●ご予約お問合せ:
各店舗又は予約センター (TEL:0299-95-5522)

ご宴会プラン



AUTUMN PARTY PLAN

秋のご宴会プラン 8名様より承ります

期間:2026年9月1日(火)～2026年11月30日(月)

茨城県産食材にこだわった、
洋食・中華・和食・和洋中ミックスの4プランを
ご用意しております



詳細はこちら