

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

Christmas Cake Selection

聖夜を彩る、特別なクリスマスケーキ

クリスマスの食卓を彩る、華やかなケーキをご用意しました。
ご家族やご友人、大切な方と過ごす特別なひとときに、心ときめく一品をどうぞ。



クリスマスデコレーション(5号)
¥5,500 [50台限定]

2層のスポンジに、茨城県産のフレッシュな苺を
贅沢にサンドしました。苺の甘酸っぱさと
なめらかな生クリームの味わいをお楽しみ
いただけます。

苺タルト(4号)
¥4,500 [20台限定]

香ばしく焼き上げたタルト生地に、なめらかな
カスタードクリームと茨城県産の苺を
たっぷり敷き詰めました。宝石のように輝く、
見た目も華やかなクリスマス限定タルトです。

ショコラノワール(4号)
¥4,500 [20台限定]

ベルギー産クーベルチュールを贅沢に使用した、
濃厚な味わいのチョコレートケーキです。
なめらかなチョコレートムースとカカオの
豊かな風味をお楽しみいただけます。

- 予約受付期間:2026年10月1日(木)~12月13日(日) ●商品お渡し日:12月23日(水)、12月24日(木)、12月25日(金)
- お渡し場所:SONIA COFFEE ●お支払い方法:ご予約時またはお渡し時(各種電子決済、クレジット対応可)

GoToPass会員様特典:5%割引、ポイント加算対象

冬のとおきドリンク



X'mas ストロベリーミルク アイス／ホット ¥720

甘酸っぱい苺とミルクのまろやかなハーモニー。
苺をちりばめたホイップがクリスマスを彩ります。

■提供期間:2026年11月14日(土)~2026年12月27日(日)



キャラメルマキアート

アイス／ホット ¥720

エスプレッソの深いコクとミルク
のまろやかさに、キャラメルの甘く
香ばしい余韻。
心ほどけるひとときを。

■提供期間:2026年11月14日(土)~



カフェモカ

アイス／ホット ¥650

エスプレッソのコクと
チョコレートの濃厚な味わいに、
ミルクのまろやかさ。
贅沢な甘さを楽しむ一杯。

■提供期間:通年

※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。



天然温泉

ろっこうの湯

ろっこうの湯
イベント

毎月8・9・10日...葉湯風呂の日(つぼ湯) 毎月5日...コーゲン風呂の日
毎月15日...ゲルマニウムの日 毎月20日...ローヤルゼリー風呂の日
◆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

●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

【年末年始の特別営業日】1/1、1/2、1/3の3日間は6時オープン

●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

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。

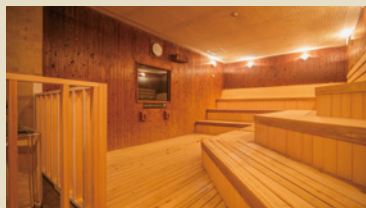
地区有数の広々サウナ

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!

スタッフがプロワで熱波をお届け。香り豊かな
蒸気に包まれる極上の"とこのう"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



温泉公式
Instagram

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

CHRISTMAS DINNER SHOW 2026

HOUND DOG X'mas Special Acoustic Dinner Show 2026

~クリスマスをお友康平の重厚なバラードと共に~

長年ファンを魅了し続けるお友康平の歌声を、クリスマス特別バージョンで。
アコースティックの温かな響きと、こだわりのディナーで過ごす特別な一夜を。

2026.12/19(土)

・第一部 受付:15:30 / ディナー:16:00 / ショー:17:15
・第二部 受付:18:45 / ディナー:19:15 / ショー:20:30



【料金】S席 ¥38,000 A席 ¥35,000 (お食事・お飲物・消費税・サービス料込)

【公演に関するお問い合わせ】
アートホテル鹿島セントラル 販売セールズ TEL.0299-95-5521
(平日9:00-18:00)

Go To Pass 会員登録でレストラン利用がおトクに



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。

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。

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

CHRISTMAS ILLUMINATION 2026

輝くツリーとともに、リブランド2周年

2024年12月4日のリブランドから2年。
皆さまへの感謝を込めて、
今年も鹿島セントラルモールに
全長約8mのシンボルツリーが登場します。
約1万灯のシャンパンゴールドの
LEDが彩る、冬の風物詩。
ご来館の記念に、ぜひ写真撮影も
お楽しみください。

期間 11月14日(土)
~12月27日(日)

お気に入りの一枚を、
SNSでシェアしよう!

シンボルツリーと一緒に撮影した写真に

#鹿島セントラルツリーと一緒に
#アートホテル鹿島セントラル

を付けて投稿してください。



#鹿島セントラルツリーと一緒に
#アートホテル鹿島セントラル

※クリスマスツリーの展示期間は、
予告なく変更となる場合がございます。

ART HOTEL

KASHIMA CENTRAL

ART HOTEL KASHIMA CENTRAL

Central News | 冬号 Dec - Feb 2026-2027

レストラン・イベント・温泉の最新情報をお届けします。



旬の食材を使ったあたたかい料理や
シェフおすすめの特別メニューが登場。



心踊るクリスマスディナーショーや
年末年始の催事をお届けします。



湯けむりに包まれて、心も体も芯から
温まるくつろぎのひとときを。

忘年会・
新年会に
おすすめ

日本料理
楨

日本料理 楨 <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

冬の贅沢鍋、選べる二つの味

2026年12月2日(水)~2027年2月28日(日)

国産牛のしゃぶしゃぶと、冬の味覚・ふぐ鍋。日本料理 楨が贈る、冬ならではの贅沢な鍋料理です。
大切な方との食事や忘年会・新年会に、心あたたまるとときをお楽しみください。

ランチ・ディナー共通 お一人様 ¥6,800 ご予約は4名様より承ります

Aコース(国産牛のしゃぶしゃぶ)

前菜三種・お造り・野菜、お肉・うどん

Bコース(ふぐ鍋)

前菜三種・お造り・揚げ物・ふぐ鍋・雑炊

飲み放題

大人 ¥2,000
6~20才 ¥1,000
【6才未満 無料】

RESTAURANT DINING - 冬のあったかグルメフェア - WINTER GOURMET FAIR 2026

冬限定
あったか鍋
づくし

和食 | 冬の小鍋御膳

2026年12月2日(水)~2027年2月28日(日)

ふっくら仕上げた鰯つみれと、脂ののった鰯を、それぞれみぞれ小鍋で。冬の旬を取り入れた、心も体もあたたまる御膳をご用意しました。

ランチ・ディナー共通

鰯つみれのみぞれ小鍋御膳

¥2,500

みぞれ鍋(鰯のつみれ、白菜、葱、椎茸、えのき、水菜、豆腐など)、ポン酢、茶碗蒸し、お造り、小鉢、御飯、香の物、赤出汁

鰯しゃぶのみぞれ小鍋御膳

¥3,200

みぞれ鍋(鰯のつみれ、白菜、椎茸、豆腐、焼き葱など)、ポン酢、鰯の切り身、野菜(水菜、えのき、など)、茶碗蒸し、お造り、小鉢、御飯、香の物、赤出汁



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

ランチ
限定

あつあつ土鍋で味わう、冬のごちそう

2026年12月1日(火)~2027年2月28日(日)

冬の旬をふんだんに取り入れた、桃鹿楼の土鍋料理が登場。
ふたを開けた瞬間に広がる香りと、土鍋ならではのあたたかな味わいを楽しむ、新しいランチスタイルです。

海鮮と野菜土鍋御膳

¥2,800

ランチ限定

海鮮／真鱈、帆立、有頭海老、季節の野菜

肉土鍋御膳

¥2,500

ランチ限定

ローズポークバラ肉の煮込み、季節の野菜

中国料理 | 冬の旬を楽しむ
特別ディナー

2026年12月1日(火)~2027年2月28日(日)

素材の旨みと香りを閉じ込めた、せいりならではの味わい。
大切な方との食事や冬の会食にもおすすめの、心ほどけるディナーです。ご予約は2名様より承ります。

せいりコース

¥5,000

せいりコース+飲み放題

¥7,000

【冷 菜】 本日の冷菜盛り合わせ
【スープ】 カブとカニ入りふかひれスープ
【点 心】 濃厚カニ味噌小籠包
【揚げ物】 白身魚の蜂の巣揚げ はちみつレモンソース
【蒸籠物】 茨城県産豚の角煮
【食事】 鮭とほうれん草の翡翠チャーハン
【デザート】 本日のデザート ※ランチ対応可



Christmas × New Year
2nd Anniversary

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

クリスマス特別ディナー

煌く夜景とともに大切な人と味わう
聖夜の鉄板ディナー

開催日:2026年12月23日(水)~25日(金) 3日間
時 間:1部17:30~/2部19:30~ ※完全2部制

提供コース:
聖夜コース ¥15,000 (サーロインステーキコース)
雅コース ¥18,000 (フィレステーキコース)
極コース ¥25,000 (フィレステーキ&フォアグラ、乾杯ドリンク付き)

★上記3コースはXmas Specialデザート付き★

極コースは、乾杯ドリンク付きのスペシャルコースです♪





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

Winter Special Buffet

年末年始のお楽しみビュッフェ 7日間限定

開催日:2026年12月24日(木)・25日(金)・30日(水)・31日(木)
2027年1月1日(祝)・2日(土)・3日(日)

特製ローストビーフのほか、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。クリスマス、年末年始にちなんだ限定メニューなどをご用意いたします。

●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

ご宴会プラン

忘新年会プラン 8名様より承ります

期間:2026年12月1日(火)~2027年2月28日(日)

1年の締めくくりも、
新たな年のはじまりも。
冬の味覚と語らいのひとときを。





詳細はこちら