

シェラトン都ホテル東京で「茨城フェア」開催 常陸牛「煌」、ブランド豚肉「常陸の輝き」、「笠間の栗」など 旬のプレミアム食材を味わう特別メニューが登場

2026年9月1日（火）から10月31日（土）までの期間、シェラトン都ホテル東京（東京都港区）において、「茨城フェア」が開催されます。期間中は、館内の「カフェ カリフォルニア」「中国料理 四川」「鉄板焼 しろかね」「ロビーラウンジ バンブー」の4店舗で、常陸牛「煌」、ブランド豚肉「常陸の輝き」、「笠間の栗」をはじめ、霞ヶ浦のしらうおや、日立市産アワビ、奥久慈しゃも、里川かぼちゃんなど、10種類以上の旬の食材を使用した期間限定メニューを提供します。フレンチや中国料理、鉄板焼、スイーツなど多彩なジャンルで、茨城が育んだ豊かな食材の魅力を、一流シェフの技が光る特別な一皿としてお楽しみいただけます。

県では、このような取組を通じて茨城県のブランド食材の魅力を広く発信するとともに、販路拡大につなげてまいります。メディア関係の皆さまにおかれましては、ぜひともご取材・ご紹介賜りますようお願い致します。



- 開催期間：2026年9月1日（火）～2026年10月31日（土）
 - 提供店舗：シェラトン都ホテル東京
「カフェ カリフォルニア」「中国料理 四川」「鉄板焼 しろかね」「ロビーラウンジ バンブー」
 - 住所：〒108-8640 東京都港区白金台1-1-50
 - URL：<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo/>
- ▼詳細は、いばらき食と農のポータルサイト「茨城をたべよう」でもご案内しています。
サイトURL：<https://www.ibaraki-shokusai.net/>

「カフェ カリフォルニア」提供メニュー

メニュー提供期間：2026年9月1日（火）～2026年10月31日（土）



ディナーコース ¥12,800

アミューズ：“里川かぼちゃ”のポタージュ
前菜：日立市産“みずだこ”のカルパッチョ
パスタ：ポッタルガと“霞ヶ浦 暁のしらうお”のパスタ
魚料理：日立市産“アワビ”のソテー 肝のソース
肉料理：“常陸牛「煌」”シンタマとウチモモのグリエ
茨城県産“レンコン”のデクリネゾン
デザート：“笠間の栗”のモンブランとカシスソルベ
小菓子：本日のプティフル
食後のお飲み物：コーヒーまたは紅茶



ランチコース ¥7,800

前菜：日立市産“みずだこ”のカルパッチョ
パスタ：ポッタルガと“霞ヶ浦 暁のしらうお”のパスタ
肉料理：豚フィレ肉 “常陸の輝き”の冷ドン・ブルー トマトソース
デザート：“笠間の栗”のモンブランとカシスソルベ
食後のお飲み物：コーヒーまたは紅茶



アラカルトメニュー

- ・日立市産“みずだこ”のカルパッチョ ¥2,000
- ・“里川かぼちゃ”のポタージュ ¥1,200
- ・ポッタルガと“霞ヶ浦 暁のしらうお”のパスタ ¥2,500
- ・日立市産“アワビ”のソテー 肝のソース ¥8,000
- ・豚フィレ肉 “常陸の輝き”の冷ドン・ブルー トマトソース ¥3,800
- ・“常陸牛 煌”シンタマとウチモモのグリエ
各80g ¥5,700 / 各200g ¥11,000
- ・“笠間の栗”のモンブランとカシスソルベ ¥1,200

※写真は“常陸牛 煌”シンタマとウチモモのグリエ

「中国料理 四川」提供メニュー

メニュー提供期間①：2026年9月1日（火）～2026年9月30日（水）

メニュー提供期間②：2026年10月1日（木）～2026年10月31日（土）



9/1 - 9/30 アラカルトメニュー

- ・常陸焼売 “常陸の輝き” 豚肩 ロース肉のシュウマイ 2個 ¥1,000
- ・常陸叉焼麺 “常陸の輝き” 豚肩 ロース肉の叉焼入り汁そば ¥2,400
- ・常陸叉焼 “常陸の輝き” 豚肩 ロース肉の叉焼 ¥1,800
- ・常陸排骨 “常陸の輝き” スペアリブの黒酢豚 中盆 ¥6,600 小盆 ¥4,400



10/1 - 10/31 アラカルトメニュー

- ・常陸焼売“常陸の輝き”豚肩ロース肉のシュウマイ 2個 ¥1,000
- ・花椒酸辣煌牛麺“常陸牛「煌」”の四川風辛子煮込み入り麻辣汁そば ¥3,600
- ・麻辣煌牛“常陸牛「煌」”と“レンコン”の四川風辛子煮込み
中盆 ¥8,700 小盆 ¥5,800
- ・椒麻焼魚“霞ヶ浦 暁のしらうお”の葱山椒ソース ¥2,400

「鉄板焼 しろかね」提供メニュー

メニュー提供期間①：2026年9月1日（火）～2026年9月30日（水）

メニュー提供期間②：2026年10月1日（木）～2026年10月31日（土）



9/1 - 9/30提供メニュー

- ・金木犀コース ¥8,000 茨城県産マッシュルームのスープ
- ・椿コース ¥11,000 茨城県産マッシュルームのスープ
- ・木蓮コース ¥15,000 常陸の輝き、奥久慈しゃものテリーヌ

ディナー

- ・銀杏コース ¥25,000 茨城県産マッシュルームのスープ
- ・白金コース ¥35,000 常陸の輝き、奥久慈しゃものテリーヌ

10/1 - 10/31提供メニュー

- ・金木犀コース ¥8,000 茨城県産マッシュルームの茶碗蒸し
- ・椿コース ¥11,000 笠間の栗と根セロリのグラチネ、常陸の輝きと奥久慈しゃものブータンブラン
- ・木蓮コース ¥15,000 常陸の輝きと奥久慈しゃものブータンブラン

ディナー

- ・銀杏コース ¥25,000 茨城県産マッシュルームの茶碗蒸し、奥久慈しゃものつくね焼き
- ・福コース ¥30,000 茨城県産マッシュルームの茶碗蒸し、笠間の栗と根セロリのグラチネ
- ・白金コース ¥35,000 奥久慈しゃものつくね焼き

「ロビーラウンジ バンブー」提供メニュー

メニュー提供期間①：2026年9月1日（火）～2026年9月30日（水）

メニュー提供期間②：2026年10月1日（木）～2026年12月13日（日）



9/1 - 9/30提供メニュー

- ・和栗のモンブラン（茨城県産の栗） ¥1,100（写真左）

10/1 - 12/13提供メニュー

- ・“茨城県産の栗”のモンブラン ¥1,700（写真右）

※表示料金には消費税とサービス料10%が含まれております。

<本件に関するお問い合わせ先>

・取材に関すること Story Design house株式会社 担当：岡田、山崎、渡部 TEL：03-6759-8989 MAIL：ibarak_i_pr@storydesign-h.com

・フェアに関すること 株式会社アップクオリティ 担当：石田、砂田、森竹 TEL：03-6279-1958 MAIL：pr-info@up-quality.co.jp

・本プレスリリースに関すること：茨城県 営業戦略部 販売戦略課 担当：岩瀬／荒木 TEL：029-301-3966