

シェラトン鹿児島
霧島山や温泉など自然の恵みが育んだ豊かな食を味わう
「霧島フェア」を開催
～8月1日（木）より2ヶ月間限定で提供～



レストラン「Daily Social」のbuffetメニュー

「シェラトン鹿児島」（所在地：鹿児島県鹿児島市高麗町 43-15、代表取締役社長：伊牟田 均、総支配人：戸田 猛樹）は、地域と食のコラボレーションフェア第5弾として「霧島フェア」を2024年8月1日（木）～2024年9月30日（月）の期間限定で開催します。

シェラトン鹿児島として鹿児島の食の魅力を発信したいという思いから始まった地域との食のコラボレーション企画第5弾は、霧島の国立公園指定90周年を記念し「霧島フェア」を実施します。鹿児島県内有数の観光地であり、日本で初めて国立公園に指定された霧島山など雄大な自然を有する霧島市とコラボレーションし、その豊かな土地が生み出す食の恵みを、ホテル館内の5つのレストラン・バーすべてでご堪能いただけます。

また、今回のフェア開催にあたり、シェラトン鹿児島の総料理長自ら霧島市を訪れて食材を厳選し、こだわりと地域への愛が詰まった料理が完成しました。シェラトン鹿児島が提供する料理を通して、霧島市の豊かな風土や魅力をお楽しみください。

4階 ブッフェレストラン「Daily Social (デイリーソーシャル)」

レストラン「Daily Social」では、創作料理やライブキッチンで出来立ての料理をお楽しみいただける和洋折衷のブッフェをご用意。霧島の美しい水で育てられた「霧島鰻の酢の物」や、薩摩の黒い宝石とも呼ばれる霧島高原純粋黒豚を使用した「回鍋肉」や「生姜焼き」、霧島の食材を使用したほんのり甘い郷土料理「さつますもじ」や、土作りからこだわり有機栽培で育てられた霧島茶を使用した「霧島茶のロールケーキ」など、霧島産づくりの料理を心ゆくまでお楽しみください。



「霧島黒酢豚」



「さつますもじ」



「霧島サーモンの握り」



「霧島鰻の酢の物」

《メニュー一例》

霧島黒酢豚、霧島鰻の酢の物、さつますもじ、冷製茶碗蒸し霧島茶の餡かけ、霧島サーモンの握り、霧島高原純粋黒豚の回鍋肉、霧島サーモンのタルタル仕立て、霧島茶のロールケーキ など約 70 種類

■営業時間：ランチ 11:30-14:30 / ディナー 18:00-22:00 *最終入店は閉店の1時間前 *席は90分制

■料金：ランチ 5,000 円 / ディナー 7,000 円 *小学生は半額、未就学児は無料

1階 カフェ「&More (アンドモア)」

カフェ「&More」では、これから旬を迎える霧島産シャインマスカットを使用した「シャインマスカットデニッシュ」や、「霧島産ブドウと黒酢のパンナコッタ」を販売します。

《メニュー》

「霧島産シャインマスカットデニッシュ」
料金：店内 470 円、持ち帰り 420 円

「霧島産ブドウと黒酢のパンナコッタ」
料金：店内 660 円、持ち帰り 600 円

■営業時間：8:00-20:00

*時間帯により一部提供内容が異なります

*持ち帰りは税込、店内飲食は税サ込の価格です



4階 居酒屋「さつまぐま」



「霧島黒毛和牛と季節野菜の七輪焼き」

鹿児島の食の魅力を地元の名酒と堪能できる居酒屋「さつまぐま」では、程よく引き締まった肉質で赤身の旨み強い霧島産の黒牛を七輪で焼き上げた「霧島黒毛和牛と季節野菜の七輪焼き」や、活きの良いプリっとした食感の車海老を使用した「霧島産車海老の焼物」などをおまかせコースやアラカルトでご用意。

《メニュー》

シェフのおまかせコース「きりしま」 8,000円

シェフのおまかせコース「さくらじま」 10,000円

他アラカルト各種

■ 営業時間：18:00-23:00（ラストオーダー 22:00）

19階 グリルレストラン「FLYING HOG GRILL（フライング hog グリル）」

最上階のグリルレストラン「FLYING HOG GRILL」では、臭みがなく身が引き締まった霧島サーモンにさっぱりとした鹿児島県産マンゴーとパッションフルーツ、バジルを添えた前菜や、霧島産の黒牛に霧島の黒酢ソースをあわせた肉料理をお楽しみいただけます。



■ 営業時間

ランチ 11:30-14:00（最終入店 13:00） / ディナー 18:00-22:00（最終入店 21:00）

■ 料金

ランチコース 6,000円～ / ディナーコース 12,000円～ 他アラカルト各種

19階 バー「VIVARIUM（ビバリウム）」

バー「VIVARIUM」では、福山の壺畑で丁寧につくられた伝統黒酢のビネガードリンクに霧島産のシャインマスカットときゅうりを加えたカクテルやモクテルを提供します。

《メニュー》

◇ 「きゅうりと黒酢を使用した自家製シュラブカクテル」
2,100円～（ノンアルコール 1,600円～）

◇ 「シャインマスカットと黒酢を使用した自家製シュラブカクテル」
2,100円～（ノンアルコール 1,600円～）

■ 営業時間

18:00～24:00（ラストオーダー 23:00）



参考資料

シェラトン鹿児島について

シェラトン鹿児島では、“Where the world comes together（世界が会う場所）”のブランドコンセプトのもと、ホテル館内と壮大な景観の境界をなくし、鹿児島の伝統的な美と西洋の美を融合。この現代風アレンジされた空間で、鹿児島に新しい息吹を与え、鹿児島の魅力を世界へ伝えるとともに、訪れたゲストに新しいエクスペリエンスをもたらします。桜島を高層階から望む客室をはじめ、ウエディングから各種コンベンションまで、フレキシブルに対応する宴会フロア、5つの個性を放つレストラン・バーのほか、天然温泉やスパ、クラブラウンジ、フィットネスを完備。観光やビジネス、友人との集まり、家族団らん、大切な記念日など、あらゆるシーンに応じたサービスをお届けしています。

【所在地】 〒890-0051 鹿児島県鹿児島市高麗町 43-15

【お問い合わせ】 （代表）099-821-1111

【公式サイト】 <https://www.marriott.com/ja/hotels/kojsi-sheraton-kagoshima/overview/>

シェラトンホテル&リゾートについて

シェラトンホテル&リゾートは、世界70の国と地域に425以上のホテルとリゾートを展開し、ゲストの皆様を簡単にお迎えしています。世界中の何百ものコミュニティの中心に位置するMarriott Bonvoy®の特別なホテルブランドのポートフォリオの中で、最もグローバルなブランドとして、シェラトンは世界のどこにいてもゲストの帰属意識を高める豊かな伝統を持っています。シェラトンは現在、ブランドの大きな変革を進めており、世界中のホテルで、次世代の旅行者や地元の人々のための特徴的なコミュニティ体験を提供しています。シェラトンの新しいビジョンは、直感的なデザイン、ハイテクを駆使した体験、パブリックスペースや飲食からフレキシブルなミーティングスペースに至るまで、あらゆるもののアップグレードを特徴としています。詳細は<http://www.sheraton.com>または、FacebookやX(@sheratonhotels)、

Instagram(@sheratonhotels)をご覧ください。

シェラトンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

※画像はすべてイメージです

※価格はすべて消費税・サービス料込みの料金です

< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

シェラトン鹿児島 セールス&マーケティング部

担当： 井上 友

TEL: 099-297-5372 MAIL: tomo.inoue@sheraton.com