



ベーカリー城山、パティスリー城山、カフェサロン、さつま揚げショップ^o
が、より利用しやすい上質な空間になって**リニューアルオープン!**

2019年8月10日(土)

～前日9日(金)にプレセレモニーを開催!～

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (鹿児島市 代表取締役社長 東 清三郎)は、1Fのベーカリー城山、パティスリー城山、カフェサロン、さつま揚げショップを改装し、2019年8月10日(土)にリニューアルオープンいたします。これを記念して前日の8月9日(金)に関係者を対象としたテーブルカットセレモニーと内覧会を開催します。



Maison de Faveur(メゾン ド ファヴール)の外装と内装



薩摩美味 玉撰



Faveur Parloir(ファヴール パーラー)

リニューアルの詳細

- ①これまで別々だったベーカリー城山とパティスリー城山が、お買い物しやすくひとつの店「Maison de Faveur」(メゾン ド ファヴール)になります。彩り鮮やかな高級フルーツの販売もスタートします。
- ②鹿児島を代表する特産品を集めた「薩摩美味 玉撰」が誕生します。「城山 叡びす」というブランド名を掲げる弊社さつま揚げをはじめ、お茶や「かるかん元祖 明石屋」様の人気商品も並びます。
- ③カフェサロンは、1F奥に移動してより落ち着いた空間に変わり、「Faveur Parloir」(ファヴール パーラー)という店名になります。季節ごとに内容が変わるフルーツパフェの提供も始めます。

プレセレモニー

日/2019年8月9日(金) ※メディア向けの店内撮影は10:00～11:00で可能です。

時間/オープンセレモニー11:30～ (挨拶、コンセプト説明、テーブルカット)

場所/バンケットロビー1F(現メイドショップ周辺)

**【ショップリニューアル記念】として城山ブルワリーボトル「ファヴール・エール」6本セットを
オンラインショップで7月より先行販売しております。**

全国的に人気の高い城山ブルワリーの倉掛工房長が原料・ホップ・製造工程を監修し、自身が修業したブルワリー「伊勢角屋麦酒」に製造・ボトリングを依頼。ホップの香りとモルトの甘みを優しく感じさせる上品なペールエールです。

■6本セット 4,500円(税込) <https://www.shiroyama-shop.jp/>



■一般の方からのお問い合わせ

SHIROYAMA HOTEL kagoshima TEL:0120-24-3205/(携帯電話からは)099-227-3022
ショップ部

■本リリースに関するお問い合わせ

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 企画広報部 担当:岩本
TEL:099-224-2212 E-mail:iwamoto@shiroyama-g.co.jp