



鹿児島ならではの秋の食材を堪能する『秋限定メニュー』販売のご案内

2019年9月1日(日)～10月31日(木)



「フランス料理 ル シェル」
ディナーコース『ランデヴー』



「ザ ラウンジ カサブランカ」
ディナーコース『クラス』



「割烹 思水」
『料理長特別会席』

SHIROYAMA HOTEL kagoshima(城山観光株式会社／代表取締役社長：東 清三郎)では、2019年9月1日(日)～10月31日(木)の期間、鹿児島産黒毛和牛や真鯛を使った鹿児島ならではのディナーコースや、野の風景を細やかに表した会席など、色づく季節を味わう『秋限定メニュー』をご提供いたします。

ゆったりとした設えの5つの個室からなる「割烹 思水」では、秋の風物を繊細に演出した前菜、甘鯛と伊勢海老雲丹焼、松茸御飯で実りの季節を祝う『料理長特別会席』をご提供いたします。極上の食材と匠な技で秋の美食が実現しました。

「フランス料理 ル シェル」のディナーコース『ランデヴー』では、旬の魚介と野菜を使ったオードブルで鮮やかな赤に染まる桜島を表現しました。低温でローストした黒毛和牛ロース肉は凝縮した旨味を、香ばしいフォアグラのフランはトリュフの風味で、お楽しみいただきます。

「ザ ラウンジ カサブランカ」では、『鹿児島産黒毛和牛肉の城山ブルワリー煮込み』をはじめとする鹿児島ならではのメニューが並ぶディナーコースを、アラカルトには『秋サケと野菜のカルタ・ファタ包み焼き』をご用意しました。数量限定の『ハロウィンアフタヌーンティー』はかわいいオバケやコウモリがマカロン、ティラミスの中から顔をのぞかせる楽しい一品です。

鹿児島の豊かな自然より届く美味しい贈り物。これを存分に活かした SHIROYAMA HOTEL kagoshima の『秋の限定メニュー』にご期待ください。

■秋限定レストランメニュー

【割烹 思水】

名残の鱧を愛おしむ土瓶蒸し、アワビステーキと牛フィレ炭火焼、甘鯛鱗焼と伊勢海老雲丹焼などで、実りの秋を祝う会席をご用意。5つの個室全てにおいて、専属の仲居のおもてなしと広々とした化粧室を備えて、ゆったりとした時間をお約束します。

提供期間: 2019年9月1日(日)~10月31日(木)

営業時間: 平日/11:30~14:30(14:00 LO)、17:30~21:30(21:00 LO)

土日祝/11:00~15:00(14:30 LO)、17:00~22:00(21:30 LO)

◆料理長特別会席 20,000円(税・サービス料・個室利用料別)

- ・前菜: 毬栗吹き寄せ盛り
 - ・焼物: アワビステーキ 牛フィレ炭火焼
 - ・留香: 甘鯛鱗焼 伊勢海老雲丹焼 焼椎茸
- *全て2名様より、前日17:00までの要予約。



【フランス料理 ル シエル】

桜島を表現したオードブルをはじめ、黒毛和牛ロース肉のロースト、フォアグラのフランといったメニューを揃えました。錦秋のフレンチをホテル最上階10Fからの絶景とともに楽しみいただきます。

提供期間: 2019年9月1日(日)~10月31日(木)

営業時間: 平日/11:30~14:30(14:00 LO)、

17:30~21:30(コース 20:30・コース以外 21:00 LO)

土日祝/11:00~15:00(14:30 LO)、17:00~22:00(21:30 LO)

17:30~22:00(コース 20:30・コース以外 21:30 LO)

◆ディナー: ランデヴー 10,000円

- ・本日のアミューズ
- ・魚介と野菜の盛り合わせ ~桜島をイメージして~
- ・フォアグラのフラン トリュフ風味
- ・真鯛のポワレ パンドエピスの香り 白ワインソース
- ・黒毛和牛ロース肉のロースト 香草風味赤ワインソース キノコの香り
- ・フランボワーズを添えたモンブラン
- ・城山ブランドパン
- ・珈琲または紅茶

◆ランチ: リッシュ 6,500円

上記ディナーメニューに準じます。ただし、『本日のアミューズ』のご提供はなく『フォアグラのフラン』の代わりに『2種類のスープ』をご準備します。

※どちらも税・サービス料別。



黒毛和牛ロース肉のロースト
香草風味赤ワインソース キノコの香り



魚介と野菜の盛り合わせ
~桜島をイメージして~

【ザ ラウンジ カサブランカ】

鹿児島島の海と大地の恵みがつまったディナーコース、アラカルト『秋サケと野菜のカルタ・ファタ包み焼き』、ハロウィンアフタヌーンティーをご用意します。三面ガラス張りの開放的な空間にてゆったりとしたくつろぎを味わっていただきます。

提供期間: 2019年9月1日(日)~10月31日(木)

営業時間: カフェ 10:00~23:30(23:00 LO)

ランチ 11:30~15:00(14:30 LO)

アフタヌーンティー 15:00~17:00

ディナー 18:00~コース 20:30・アラカルト 22:30

バー 17:00~23:30(23:00 LO)

◆ディナーコース クラス 5,500円

- ・鹿児島産車海老・霧島サーモン・カンパチの野菜風味ドレッシング
- ・鹿児島産薩摩芋のポタージュ フォアグラの香り
- ・鹿児島産真鯛とほうれん草のパイ包み焼き 雲丹のソース
- ・鹿児島産黒毛和牛肉の城山ブルワリービール煮込み
- ・鹿児島産卵と牛乳のクレープとフルーツのフランベ マロンアイス添え
- ・コーヒーと小菓子
- ・城山ブランドパンとバター



ディナーコース クラス

◆ディナーアラカルト 秋サケと野菜のカルタ・ファタ包み焼き 1,600円

◆数量限定 ハロウィンアフタヌーンティー 3,000円 ※前日までの要予約。

- ・一段目/スイートポテト・マカロンラスク・レーズンバターサンド
ティラミス・赤いゼリー・ドラジェ
- ・二段目/イングリッシュスコーン・モンブランデニッシュ・フルーツ
- ・三段目/カナッペ5種・トルティーヤピザ
- ・別皿/カボチャのパングラタン

※全て税・サービス料別。



ハロウィンアフタヌーンティー

【城山ガーデンズ 水簾】

満月白魚豆腐と鱧そうめん十五夜を表した吸い物、鮓やキハダ鮪のお造り、国産牛タタキで、秋をご堪能いただく会席です。

提供期間: 2019年9月1日(日)~10月31日(木)

営業時間: 平日/11:30~14:30(14:00 LO)、17:30~21:30(21:00 LO)

土日祝/11:00~15:00(14:30 LO)、17:00~22:00(21:30 LO)

◆料理長おすすめ会席 8,000円 (税・サービス料別)

- ・前菜・吸物・お造り・煮物・焼物・油物・御飯・留汁・果物



【割烹 楽水】

イベント『秋の野の花を愛でる会』を3日間に渡り開催します。純和風の店内の中央には清らかな水を湛える池。これを囲む廊下のあちこちに楚々として表情豊かな野の花を活け、その姿を觀賞しながら鮪(かます)松茸焼や土瓶蒸しが並ぶ『野の花会席』をお召し上がりいただきます。

● イベント 秋の野の花を愛でる会

(『野の花会席』を提供)

開催期間:2019年10月8日(火)~10日(木)

開催時間と料金:

- ・昼会席 12:00~ 7,000円
- ・夜会席 18:00/19:00~ 9,000円

※全て税・サービス料込



【ガーデンレストラン ホルト】

海老や貝の旨味たっぷりのブイヤベース、鶏の出汁を白ワイン風味が引き立てる鶏モモ肉のフリッカセ、ナス、ズッキーニなどを煮た『ごろごろ野菜のラタトゥユ』が並びます。

提供期間: 2019年9月1日(日)~10月31日(木)

営業時間: 平日/11:30~14:30(14:00 LO)、17:30~21:30(21:00 LO)

土日祝/11:00~15:00(14:30 LO)、17:00~22:00(21:30 LO)

◆ 季節のビュッフェ『秋のフランス収穫祭』

メニュー一例

- ・魚介のブイヤベース
- ・鶏モモ肉のフリッカセ
- ・フロマージュブラン
- ・ランチ: 平日 2,000円 土日祝 2,200円
- ・ディナー: 平日 3,000円 土日祝 3,200円

※全て税別。

※利用時間: ランチ 70分、ディナー 90分。

※ドリンクバー以外の飲み物は別料金。



【寿司亭 桜】

驚くほど大きく甘い身のタラバ蟹の雲丹添え、太刀魚の皮を香ばしく炙りキャビアをのせた炙り太刀魚、旨味あふれるクエの昆布ベをご賞味ください。

提供期間: 2019年9月1日(日)~10月31日(木)

営業時間: 平日/11:30~14:30(14:00 LO)、17:30~21:30(21:00 LO)

土日祝/11:00~15:00(14:30 LO)、17:00~22:00(21:30 LO)

◆ 握り(1貫)

- ・タラバ蟹の雲丹添え 2,000円
- ・炙り太刀魚キャビア添え 1,000円
- ・クエの昆布ベ 800円

※全て税・サービス料別。



【天麩羅 敬天】

海鮮や季節の野菜を軽やかに揚げた天婦羅とともに、カウンター越しに職人との会話もお楽しみください。お造り、留椀、デザートもご用意します。

提供期間: 2019年9月1日(日)~10月31日(木)

営業時間: 平日/11:30~14:30(14:00 LO)、17:30~21:30(21:00 LO)
土日祝/11:00~15:00(14:30 LO)、17:00~22:00(21:30 LO)

◆夕食 おすすめコース 15,000円(税・サービス料別)



【鉄板焼 楠】

鉄板の上で鮮やかな赤に変わる伊勢海老、踊る鮑、甘い香りを漂わせる黒毛和牛(A-5)をご堪能いただきます。

提供期間: 2019年9月1日(日)~10月31日(木)

営業時間: 平日/11:30~14:30(14:00 LO)、17:30~21:30(21:00 LO)
土日祝/11:00~15:00(14:30 LO)、17:00~22:00(21:30 LO)

◆ディナー楠コース 17,000円(税・サービス料別)



【ザ セラー N バロン・ナガサワ】

ワインバーにアラカルト『茸ソテーと鶏モモ肉のトマトソース ラクレットチーズとともに』が登場しました。まろやかなラクレットチーズをとりとける演出でご提供し、チーズの味わいを引き立てるアルゼンチン産赤ワインもご準備します。

提供期間: 2019年9月1日(日)~10月31日(木)

営業時間: 平日/17:00~23:30(23:00 LO)
土日祝/16:00~23:30(23:00 LO)

◆茸ソテーと鶏モモ肉のトマトソース ラクレットチーズとともに
1,600円 (18:00~22:30)

◆アルゼンチン産赤ワイン

熟した果実とスパイスを思わせる香りとエレガントな余韻があり、お肉料理・チーズとの相性は抜群。

※どちらも税・サービス料別。



【広東料理 翡翠廳】

8月リニューアルオープンし、新しいメニューやお得なセットをご用意しております。

提供期間: 2019年9月1日(日)~10月31日(木)

営業時間: 平日/11:30~14:30(14:00 LO)、17:30~21:30(21:00 LO)

土日祝/11:00~15:00(14:30 LO)、17:00~22:00(21:30 LO)

◆ランチ 点心セット(ランチメニューに)+1000円

コースにプラスして食べ放題をお楽しみいただきます。

話題のチャーシューメロンパンも登場。

・小籠包・海老蒸し餃子

・ふかひれ餃子・大根もち・中華ちまきなど。

※セットのみの注文は不可。

※飲茶ランチ・楊貴妃ランチ・ランチコース紅玉(こうぎょく)・

ふかひれの姿煮ランチ・コースをご注文のグループ全員のご利用に限る。

※平日ランチは対象外。



点心セット

◆ふかひれ姿煮 広東風 または 上海風 10,000円

吉切り鮫に加え、肉厚ではじけるような食感の超高級青鮫が登場しました。



ふかひれ姿煮

◆ごちそうお祝いセット

おめでたいメニューをまとめてお得にご提供します。

(A) セット (ランチ・コースメニューに)+1,000円

・鹿児島産白身魚姿揚げ・お祝いデザートプラッター・桃まんじゅう

(B) セット (ランチ・コースメニューに)+2,000円

・石焼き酔っぱらい海老・鹿児島産真鯛の造り姿盛り・北京ダック or 鶏の丸揚げなど。

※ランチ・コースメニューをご注文のグループ全員のご利用に限る。

※平日ランチは対象外。

※(B)セットは3日前までの要予約。

※全て税・サービス料別。



ごちそうお祝いセットの白身魚姿揚げ

■本リリースに関するお問い合わせ先

SHIROYAMA HOTEL kagoshima

企画広報部 担当:岩本

TEL:099-224-2212 E-mail:iwamoto@shiroyama-g.co.jp

PR事務局 (株)トランスミッション

担当:菅森

Mobil:090-8851-8830/TEL:03-6802-8048/FAX:03-6802-8239

E-mail:smasumi@rr.ij4u.or.jp