



2022年4月7日

## 鹿児島・天文館の新たなランドマーク「センテラス天文館」に ホテルクオリティの料理とサービスでもてなす 直営レストラン お肉とワイン『黒ノ壽 (クロノス)』 グランドオープン

グランドオープン 2022年4月9日(土) 11:30～

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (城山観光株式会社/所在地:鹿児島市/代表取締役社長:東清三郎)は鹿児島市の中心繁華街・歓楽街である天文館に新しく誕生する商業施設「センテラス天文館」の最上階15階に、ホテル直営レストラン お肉とワイン『黒ノ壽 (クロノス)』を、2022年4月9日(土)にグランドオープンいたします。



※料理写真はイメージです

『黒ノ壽』では、鹿児島黒牛、鹿児島黒豚など日本屈指の畜産県として名を馳せる鹿児島において、その実力を心行くまで堪能できる和洋折衷の肉料理をご用意いたしました。

厳選された食材の中で特に注目は、ホテルオリジナルブランド牛『城山牛』です。ホテル館内にあるクラフトビール醸造所「城山ブルワリー」の製造工程で出るビール粕を加えた餌を牛に与えて、霜降り牛の“風味”と、赤身の“食べやすさ”のバランスがよい牛肉に仕上がりました。ステーキやしゃぶしゃぶなどでお楽しみいただけます。お飲み物は、鹿児島銘産の芋焼酎、種類豊富なワイン、ウイスキー、カクテル、「城山ブルワリー」のクラフトビールなどを各種取り揃えています。また、ソムリエが常駐しており、料理に合わせたワインのペアリングをご提案いたします。

客席は、目の前で躍動感あふれる鉄板焼調理が見られる「鉄板カウンター席」(10席)、上質で落ち着きのある「グリルダイニングホール席」(39席)、「個室」(3室)を配置いたしました。地元のお客様はもちろん、観光客やビジネス接待としてもご利用いただけます。

天文館の新たなランドマーク「センテラス天文館」の最上階から望む桜島や錦江湾、鹿児島市街地の景色とともに、鹿児島の素晴らしい素材を活かしたホテルクオリティの調理技術と上質なサービスで、最高のおもてなしをご提供いたします。

## ■お肉とワイン『黒ノ壽』概要

店名	お肉とワイン「黒ノ壽」	
住所	鹿児島県鹿児島市千日町 1-1 センテラス天文館 15 階	
グランドオープン	2022 年 4 月 9 日（土）	
営業時間	ランチ	11:30～14:30（LO 14:00）
	ディナー	17:30～21:30 （LO コース 20:00 アラカルト 20:30）
定休日	第 2・第 4 火曜日（祝日の場合翌日）	



センテラス天文館

※店舗の詳細情報はこちらのサイトをご覧ください。<https://kuronos.jp>

### ➤「黒ノ壽」コンセプト

鹿児島弁には「テングラモン」という言葉があります。元々の意味を辿ると、「天からの授かりもの」「天の恵み」という意味があります。この場所で提供するの、日本トップクラスの牛肉、豚肉を鹿児島一の繁華街「天文館」の「展（天）望レストラン」で戴く。農畜産物はいのちそのもの。それはまさに「天」の恵みそのものです。鹿児島のあらゆる「天」を堪能できるレストランとして唯一無二のお店づくりを目指します。

### ➤店名「黒ノ壽」の由来

黒ノ壽（クロノス）とはギリシャ神話に出てくる農耕の神。鹿児島の肉を語る時に共通するのは「黒」。かごしま黒牛、鹿児島黒豚、黒薩摩鶏。そして「壽（寿）」とは、いのちを意味します。つまり、鹿児島の黒の農畜産物を司る、極上のダイニングであることを表します。

### ➤オリジナルブランド牛「城山牛」とは

地元の畜産会社と共に、オリジナルブランド牛を開発。ホテル館内で醸造されているクラフトビール「城山ブルワリー」の製造工程で出るビール粕を肥育中の牛に餌として与えて育てました。長年、ホテル館内 鉄板焼レストラン「楠」で培われてきた牛肉に対する知見を活かし、職人が本当に美味しいと思える牛肉「城山牛」を開発しました。



### ➤客席



#### ◎鉄板カウンター席

（座席：10 名様まで）  
カウンター席も兼ねた魅せるライブキッチン。鉄板焼を目の前で調理し、躍動感を演出します。



#### ◎グリルダイニングホール

（座席：39 席）  
ベンチシートのテーブル席。ゆとりある空間でゆったりとお過ごしいただけます。



#### ◎個室

鉄板焼 2 室（4～6 名様）  
ダイニング 1 室（2～4 名様）  
プライベートを確保した個室はビジネスや記念日など様々なシーンでご利用いただけます。  
※完全予約制 ※別途個室利用料あり

## ■メニュー（一例）

※表示価格はすべて消費税込み・サービス料込

### ◎鉄板カウンター席

【ランチ】	鉄板焼ランチ	ステーキランチ	「蕾」(コース)	4,180 円～
【ディナー】	コース	鉄板焼ディナー	「葵コース」	9,900 円～
			「黒ノ壽コース」※2 日前までの要予約	23,650 円
	アラカルト	城山牛ステーキ (ヒレ又はサーロイン 100g～)		5,940 円～ 他

### ◎グリルダイニングホール席

【ランチ】	セット	鹿児島産豚ロース肉の燻製グリル	1,980 円
		おすすめしゃぶしゃぶランチ	2,750 円
		国産牛肉のハンバーグステーキ	1,980 円
【ディナー】	コース	しゃぶしゃぶコース (黒豚さつましゃぶ)	6,050 円
		コース料理 (esprit : エスプリコース)	4,950 円
	アラカルト	鹿児島産黒毛和牛肉の城山ブルワリービール煮込み	2,200 円
		黒豚豚骨煮	1,100 円 他

### ◎ドリンク ※鉄板カウンター席、グリルダイニングホール席共通

ワイン (スパークリング・赤・白)、芋焼酎、ウイスキー、日本酒、クラフトビール「城山ブルワリー」、ソフトドリンク など各種

※メニュー詳細はこちらのサイトをご覧ください。 <https://kuronos.jp/menu/>



【鉄板焼ディナー】鉄板カウンター席  
黒ノ壽コース



【ランチセット】グリルダイニングホール席  
国産牛肉のハンバーグステーキ

## ■お客様からの問合せ先

予約センター 0570-07-4680 (受付時間 9:00～18:00)

### 【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (城山ホテル鹿児島) <https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

マーケティング部 吉岡/ 岩本 E-mail : e-yoshioka@shiroyama-g.co.jp, iwamoto@shiroyama-g.co.jp