

ホテル開業 60 周年記念 贅沢な 6 大特典付き ラグジュアリーディナーで最上の記念日を過ごす 「ダイヤモンドアニバーサリーディナー」誕生

【販売期間】2023年3月～2024年2月

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2023年3月23日（木）にホテル開業60周年を迎えます。これを記念し和食・洋食・中国料理のレストラン6店で大切な記念日をプレミアムに彩る「ダイヤモンドアニバーサリーディナー」を企画いたしました。



ホテル開業から60年、これまで幾多のお客様に大切な記念日やお祝いのシーンを弊ホテルで重ねていただきました。この60周年という大きな節目に、これまでにはないプレミアムな記念日をお過ごしいただきたいという思いで、特別アニバーサリー企画をご用意いたしました。

フランス料理、割烹、鉄板焼、中国料理6店舗それぞれの料理長たちが、特別感のある素材をふんだんに取り入れ、織りなすスペシャルディナーやパフォーマンス、本プラン限定の贅沢な特典、お客様の思いに寄り添い様々なリクエストにお応えする演出など、レストランが総力を結集しておもてなしさせていただく、ラグジュアリーなプランとなっております。

お誕生日、結婚記念日、賀寿のお祝いなどそれぞれの大切な記念日に、ダイヤモンドのようにいつまでも輝き続けるひと時をお過ごしいただけます。

■ダイヤモンドアニバーサリーディナープラン概要

- 【提供期間】 2023年3月～2024年2月
- 【料 金】 2名様ペアで60,000円(税・サービス料込)
- 【提供店舗】 〈館内〉フランス料理 ル シエル、割烹 楽水、割烹 思水、広東料理 翡翠廳、
鉄板焼 楠 〈館外:センテラス天文館〉お肉とワイン 黒ノ壽(クロノス)

【6大特典】



1. SHIROYAMA HOTEL kagoshima 開業60周年記念ジュエリーショコラ ボックスをプレゼント

これまでの感謝の思いと鹿児島素材を散りばめたホテルメイドの60周年記念の限定オリジナルチョコレートを1組につき1箱プレゼントいたします。



2. 各料理長渾身の料理に合わせソムリエ がセレクトしたシャンパンや赤ワインを ご提供

シャンパン・赤ワイン・白ワインをそれぞれ1杯ずつサービス。料理とドリンクのマリアージュをお楽しみいただけます。日本酒、ノンアルコールへ変更も可能。

<オプション>ソムリエによるサーブやワイン説明※要予約



3. スタッフによる食材の紹介や特別なパフォーマンス

料理長のこだわりメニューの紹介や目の前で繰り広げられるパフォーマンス、立ちのぼる香り、ライブ感と共にお食事をお楽しみいただけます。



4. ブーケサイズの花束をプレゼント

お祝いを華やかに演出するミニサイズの花束をプレゼント。

<オプション>+3,300円(税込)にてグレードアップ可能※要予約



5. 記念写真プレゼント

思い出のひとコマをスタッフが撮影。記念写真としてお持ち帰りいただけます。



6. デザートメッセージプレート

デザートプレートにご希望のメッセージを添えるサービスもご用意しています。

※ご希望の場合は予約時にお伝えください

■6店舗のコース詳細

【フランス料理 ル シエル】



〈メニュー内容〉

本日のクリーミーな野菜のムース
オマール海老と真鯛、サーモンのサラダ仕立て ビーツのヴィネグレットソース
カボチャのポタージュスープ カプチーノ仕立て
本日のフラン
鹿児島県産真鯛とホタテのポワレ ナプールソース
国産牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース カフェドパリ風
アニバサリーケーキ
ジョゼフィーヌ カシスのソルベとマカロン添え
城山ブランドパンとオリーブオイル
珈琲または紅茶またはハーブティ

〈特別なパフォーマンス〉

- ・サービススタッフがお客様の目の前でチーズを振りかけて仕上げる

【割烹 楽水】



〈メニュー内容〉

前菜 季節の前菜盛り合わせ
座付椀 フォアグラ茶碗蒸し
向付 伊勢海老姿造り (9-4月) 旬の魚盛り合わせ
焼八寸 城山麦鰻二色焼き パパイヤ生ハムチーズ挟み
強肴 鹿児島県産黒毛和牛 フィレステーキ鉄板焼き
食事 干し貝柱炊き込み御飯 伊勢海老赤出汁 香の物
甘味 季節のデザート

〈食材のご紹介〉

・伊勢海老の姿造りをご提供

【鉄板焼 楠】



〈メニュー内容〉

本日の前菜
城山麦鰻の白焼き鹿児島県産伊勢海老 (9-4月)・水鳥賊
サラダ
焼野菜
特選和牛ステーキ ヒレ OR サーロイン (80g)
ホットサンド
ガーリックライス又は白御飯
味噌椀 香の物
デザート
コーヒー又は紅茶

〈特別なパフォーマンス〉

・調理人が目の前でステーキをフランベ。

【割烹 思水】



〈メニュー内容〉

前菜 料理長特選八寸盛り
吸椀 季節のお吸物
造り 本日の白身魚 中トロ鮪 雲丹
焼物 甘鯛の鱗焼 カキひしおソース
強肴 中山牛フィレステーキ 季節の添え野菜色々
食事 季節の御飯 又は 握り寿司
香の物 三種盛り
留椀 本日の味噌汁
水菓子 おすすめフルーツ 和菓子
伊勢海老と鮑は、活造り、煮物、焼物より好みの調理法を選んでいただきます。

〈食材のご紹介〉・伊勢海老の姿造り

【広東料理 翡翠廳】



〈メニュー内容〉

前菜盛り合わせ
ふかひれ姿と鮑の醤油煮 土鍋仕立て
窯焼き北京ダック カuttingサービスにて
鹿児島県産伊勢海老のチリソースと酔っ払い車海老
城山牛フィレ肉のステーキ 旬野菜の炒めを添えて
城山麦鰻と山椒の香り炒飯
はまぐりと冬瓜のスープと共に

〈特別なパフォーマンス〉

・本格窯焼き北京ダックの皮を目の前でカットするダイナミックなパフォーマンス

【お肉とワイン 黒ノ壽(クロノス)】



〈メニュー内容〉

前菜
フォアグラのソテー (※)
活き鮑・ソフトシェルシュリンプ
サラダ
焼野菜
城山牛 (ヒレ OR サーロイン) 120g
ガーリックライス または 白御飯
味噌椀・香の物
デザート

〈特別なパフォーマンス〉

・サービススタッフがデザートソースを仕上げます。

■SHIROYAMA HOTEL kagoshima公式サイト【ホテル開業60周年記念】ダイヤモンドアニバーサリーディナー
<https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/free/1736/>

■お客様からのお問合せ先

ナビダイヤル：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 <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 大羽/ 岡田 E-mail: a-ohba@shiroyama-g.co.jp, okada@shiroyama-g.co.jp