

2023年9月25日

～鹿児島県の海と大地の恵み×スペイン料理～“薩摩エスパーニャ”誕生 『ザ ラウンジ カサブランカ』にて

地の食材の持ち味を最大限に活かすスペイン料理の提供がスタート

【開始日】2023年10月1日(日)

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：矢野隆一）は、2023年10月1日(日)に桜島を望む開放的な雰囲気の『ザ ラウンジ カサブランカ』にてスペイン料理の提供をスタートします。鹿児島県産の食材の持ち味をスペイン料理で最大限に活かす”薩摩エスパーニャ”(*)をテーマに掲げ、旨みを追求した心躍る味わいをご用意いたします。

※「エスパーニャ」はスペインの正式名称。



SHIROYAMA HOTEL kagoshima は、これまで日本料理、鉄板焼、寿司、天麩羅、フランス料理、中国料理という多彩なジャンルのレストランを有してまいりました。ホテル開業 60 周年を今年迎えたことを記念して、5月にイタリアンレストラン『イタリアン ホルト』と『リストランテ ホルト』をオープン。さらに多彩な食文化の配信に努め、お客様に喜んでいただくために、『ザ ラウンジ カサブランカ』にて、スペイン料理のランチ・ディナーコース、アラカルトの提供を開始いたします。様々なお客様のニーズに応えるオールデイラウンジとして、人気の高い喫茶メニュー、アフタヌーンティー、ウエディングのプランは変わらずご用意いたします。

南北 600 kmに渡り、多彩な地理的環境と温暖な気候を擁する鹿児島県は、農畜水産物の宝庫です。『ザ ラウンジ カサブランカ』は、以前から県産の食材、真鯛や貝類、牛肉・豚肉・鶏肉などを主にコースにて提供してまいりました。根底にあるのは、国内外のお客様に鹿児島の食の魅力をお伝えしたいという思い。このさらなる実現のために総料理長が探求した結果、素材のおいしさを最大限に引き出し、また魚介類や米を使ったメニューに富むスペイン料理の提供を始めることになりました。「鹿児島県の海と大地の恵み」とスペイン料理の融合を指す“薩摩エスパーニャ”がテーマ。前菜、パエリアなどアラカルトの種類を大幅に増やして、気軽に足を運べて食事と会話が楽しめるスペインバル風な楽しさをお届けします。

●店舗概要

- 【店舗名】 ザ ラウンジ カサブランカ
【新メニュー提供開始日】 2023年10月1日(日)
【営業時間】 11:00~21:00 (20:30 LO)
【定休日】 不定期

※営業時間は、状況により変更になる場合がございます。

●新メニュー

コース ※料金は本体価格、及び(サービス料・消費税込価格)を表示

【ランチ】(11:30~14:30)

おすすめ

◆Tierra ティエラ 4,000円(4,840円)

- 前菜 ピンチョス・タパス・本日のスープ
(お好きな物をお選びいただけます)
- 茸のアヒージョ
- 鹿児島産豚肉のコンフィ ミックスビーンズのトマト煮込み
- 魚介のパエリア
- ワゴンデザート(お好きな物をお好きなだけお選びいただけます)
- コーヒー
- 城山ブランドパン・オリーブオイル

※10月1日~2024年1月31日の内容です。

◆Valor バロール 2,900円(3,509円)

◆Alma アルマ 5,500円(6,655円)



【ディナー】(18:00~21:00)

おすすめ

◆Dios デイオス 6,500円(7,865円)

- 本日のピンチョス3種・城山麦饅のアヒージョ
- 前菜の盛り合わせ
生ハム(鹿児島産・スペイン産)/鹿児島産豚フィレ肉と
オリーブのパネ/鹿児島産月日貝のポシェ/鹿児島産タカエビと
薩摩芋のフリット/鹿児島産野菜のハニーマスタード風味マリネ
- 鹿児島産尾長鯛のポワレ ガリシア風スープ仕立て
- 鹿児島産牛肉と鶏肉のパエリア
- ワゴンデザート(お好きな物をお好きなだけお選びいただけます)
- コーヒー
- 城山ブランドパン・オリーブオイル

※10月1日~2024年1月31日の内容です。

◆Serenno セレノ 5,000円(6,050円)

◆Poder ポデール 8,000円(9,680円)



アラカルト ※料金は本体価格、及び(サービス料・消費税込価格)を表示

【前菜】

- ◆本日のピンチョス3種…………… 1,200円 (1,452円)
- ◆前菜の盛り合わせ…………… 2,200円 (2,662円)
- ◆生ハム…………… 1,600円 (1,936円)
- ◆チーズ盛り合わせ…………… 1,800円 (2,178円)
- ◆コンビネーションサラダ…………… 1,400円 (1,694円)
- ◆タコのガリシア風…………… 1,200円 (1,452円)
- ◆茸のアヒージョ…………… 1,200円 (1,452円)
- ◆城山麦鰻のアヒージョ…………… 1,400円 (1,694円)
- ◆鹿児島産タカエビのアヒージョ …… 1,400円 (1,694円)



鹿児島産タカエビのアヒージョ

【魚料理】

- ◆アサリとムール貝の白ワインと香草蒸し…………… 1,800円 (2,178円)
- ◆鹿児島産尾長鯛のポワレ ガリシア風スープ仕立て…………… 1,800円 (2,178円)
- ◆お魚のグリル グリンマスタード風味トマトオリーブソース ..2,200円 (2,662円)

【肉料理】

- ◆鹿籠豚(かごぶた)バラ肉のアドバード…………… 2,200円 (2,662円)
- ◆鹿児島産豚スペアリブのチンドロン風…………… 2,200円 (2,662円)
- ◆鹿児島産黒毛和牛肉の赤ワイン煮込み…………… 2,400円 (2,904円)
- ◆鹿児島産牛・豚・鶏肉のロースト…………… 2,800円 (3,388円)



鹿籠豚バラ肉のアドバード

【パエリア】 S(1人前) 1,500円 (1,815円) /M(2人前) 2,800円 (3,388円) /L(4人前)5,200円 (6,292円)

- ◆魚介のパエリア
- ◆鹿児島産牛肉と鶏肉のパエリア
- ◆鹿児島産真鯛とソデイカのイカスミパエリア

【デザート】

- ◆クレマカタラーナ…………… 1,000円 (1,210円)
- ◆バスクチーズケーキ…………… 1,200円 (1,452円)
- ◆チュロスとチョコレート盛り合わせ…1,600円 (1,936円)
- ◆フルーツ盛合わせ…………… 2,600円 (3,146円)



鹿児島産牛肉と鶏肉のパエリア

※店舗の詳細はこちらのサイトをご覧ください。

<https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/casablanca/>

※新メニューは隣接する『ザ セラー N バロン・ナガサワ』でも提供いたします。

■お客様からの問い合わせ先

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 大羽/ 岡田 E-mail : a-ohba@shiroyama-g.co.jp,okada@shiroyama-g.co.jp