



奄美大島・徳之島世界遺産登録3周年記念
南国の魅力溢れる食や文化を堪能する
「奄美群島フェア」を開催

【販売期間】2024年7月5日(金)～2024年7月31日(水)

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）は奄美群島世界遺産登録3周年を記念し、2024年7月5日から7月31日まで、奄美群島広域事務組合、一般社団法人 奄美群島観光物産協会、その他ご協力のもと、奄美の食材や文化の魅力を発信する「奄美群島フェア」を開催いたします。



SHIROYAMA HOTEL kagoshima では、「地域共創」活動の一環として、鹿児島県の各市町村と連携し定期的な地域フェアを開催しております。今回は2021年7月に奄美大島・徳之島が世界自然遺産登録され、ますます国内外からの関心が高まっている奄美群島と協同し、食材・特産品・音楽など地域資源を最大限に活用したプロモーションを実施いたします。

奄美群島は豊かな自然環境と温暖な気候に恵まれた地で、「島野菜」「海産物」「南国フルーツ」「さとうきび」など独特の食文化と豊富な食材が魅力です。「奄美群島フェア」ではこうした奄美の風味豊かで健康的な食材をベースに9つのレストランでオリジナルメニューを提供いたします。一部食材は料理長が自ら現地へ足を運び、生産者と対話し厳選したものを使用。持ち味を最大限に活かした地域への愛溢れるメニューをお楽しみいただけます。また、同期間中ショップでは「奄美群島グルメセレクション」として奄美群島の特産品を販売いたします。シーグラスグミやハイビスカスティーなどお土産としても喜ばれる、選りすぐりのアイテムを取り揃えました。

さらに、株式会社南九州ファミリーマート（所在地：鹿児島市真砂本町／代表取締役社長：飯塚隆）とのコラボ開発による奄美食材を使った特製スイーツがまもなく登場予定です。みずみずしい奄美食材の魅力を引き出したホテルクオリティの味わいを、気軽にお楽しみいただけます。

SHIROYAMA HOTEL kagoshimaは今回のプロモーションを通じて、奄美群島の食や文化の魅力を広く発信し、観光客や地域の皆様とその素晴らしさを共有することで、地域経済の発展に寄与することを目指してまいります。

■レストラン「奄美群島フェア」概要

ホテルの料理長自ら現地へ足を運び、生産者と対話し食材や商品を厳選。奄美群島の食材の持ち味を最大に活かした、こだわりのメニューを和洋中9つのレストランでご提供します。



(写真) 奄美視察の様子

【開催期間】 2024年7月5日(金)～2024年7月31日(水)

【開催店舗】 〈館内〉割烹 思水、フランス料理 ルシエル、割烹 楽水、ザ ラウンジ カサブランカ
城山ガーデンズ 水廉、広東料理 翡翠廳、イタリアン ホルト、ザ セラー Nバロン・ナガサワ
〈館外:センテラス天文館〉お肉とワイン 黒ノ壽(クロノス)

■メニュー詳細

【割烹 思水】 2F



【ディナー】 奄美群島特別会席
料金：13,200円(税・サービス料込)

〈使用している奄美食材〉
車海老、もずく、はんだま、ソデイカ、あかりんとん、とびんにゃ、あおさ、長命草、島らっきょう、花田のミキ、喜界島ごま、黒糖、パッションフルーツ

【フランス料理 ルシエル】 10F



【ランチ】 リッシュ
料金：8,712円(税・サービス料込)

〈メニュー〉 トマトのフランに奄美産ソデイカ、アオサ海苔とイクラを添えて 真鯛とサーモンのサラダ仕立て 喜界島ごまの香り 奄美産黒糖とチョコレートのガトー

【ディナー】 グルマンディーズ
料金：18,997円/土日祝 20,207円(どちらも税・サービス料込)

〈メニュー〉 トマトのフランに奄美産ソデイカ、アオサ海苔とイクラを添えて 奄美鮪と車海老のサラダ仕立て喜界島ごまの香り 奄美産夜光貝と島ダコのブルギニョン 奄美産尾長鯛のポワレ 水前寺菜添え 奄美産黒糖とチョコレートのガトー

【ザ ラウンジ カサブランカ】 4F



【ランチ】 ティエラ Tierra
料金：4,840円(税・サービス料込)

〈メニュー〉
ピンチョス・タパス (あかりんとん豚肉のリエット・とびんにゃ)
本日のスープ (徳之島産ポテトの冷製スープ)
牛肉の煮込み・砂肝コンフィ
沖永良部産きくらげのアヒージョ
ワゴンデザート (黒糖シフォン)

【奄美カクテル】
生パッションサワー 1,573円(税・サービス料込)
バンジロウ 1,452円(税・サービス料込)

【城山ガーデンズ 水廉】1F



【ランチ】奄美群島フェア昼会席
料金：6,050 円(税・サービス料込)

〈使用している奄美食材〉

奄美もずく、島味噌、あおさ、あかりんとん、車海老、ソデイカ、奄美黒ほろほろ鳥、黒糖わらび餅

【ディナー】奄美群島フェア会席
料金：10,890 円(税・サービス料込)

〈使用している奄美食材〉

奄美もずく、島味噌、あおさ、あかりんとん、車海老 ソデイカ、夜光貝、奄美黒ほろほろ鳥、黒糖わらび餅

【イタリアンホルト】別館



【ランチビュッフェ】平日/2,970 円 土日祝/3,300 円

【ディナービュッフェ】平日/4,070 円 土日祝/4,400 円

〈メニュー〉・鹿児島産カンパチのマリネ もずく酢ドレッシング
・はんだま ・島ラッキョウ ・杏仁プリンスモモソース ・ひなもりポークロースト 島ウリと焼き野菜 喜界島ごま ・パンナコッタ パッションフルーツソース ・加計呂麻純黒砂糖 ・花田のミキ ・本日のピッツァ（魚介とイカ墨のピッツァ）※ディナー限定

【広東料理 翡翠廳】3F



【ランチ】ふかひれ姿煮ランチ 9,680 円(税・サービス料込)

〈メニュー〉・牛ランプ肉と沖永良部産きくらげ、奄美産きび酢の醤油炒め・焼き豚と島にんにく、喜界島ごま、夏野菜のチャーハン

【ディナー】翠玉コース 18,150 円(税・サービス料込)

〈メニュー〉・鹿児島県産黒毛和牛フィレステーキ 奄美産きび酢醤油ソース・焼き豚と島にんにく、喜界島ごま、夏野菜のチャーハン

【単品】

徳之島産黒牛フィレステーキ奄美産きび酢醤油ソース 10,648 円
焼き豚と島にんにく、喜界島ごま、夏野菜のチャーハン 1,996 円

【セラー N バロン・ナガサワ】4F



【ディナー】セレノ Sereno

料金：6,050 円(税・サービス料込)

〈メニュー〉

・ピンチョス・タパス（あかりんとん豚肉のリエット・とびんにゃ）

・本日のスープ（徳之島産ポテトの冷製スープ）・牛肉の煮込み
・砂肝コンフィ・沖永良部産きくらげのアヒージョ・尾長鯛のポワレ 黒酢風味トマトマリネソース・黒豚肉 オクラ ズッキーニ パプリカのバリエア
・本日のデザート

【割烹 楽水】1F



【ランチ】楽水会席 ～桔梗～

料金：7,590 円(税・サービス料込)

〈使用している奄美食材〉

奄美もずく、島味噌、はんだま、あおさ、夜光貝、車海老、あかりんとん、ソデイカ、黒糖わらび餅

【お肉とワイン 黒ノ壽-KRONOS】館外（センテラス天文館）



【ディナー】奄美群島フェアディナー※数量限定

料金：8,470円(税・サービス料込)

〈メニュー〉

- ・奄美島豚あかりんとんの冷しゃぶ・サラダ仕立て
- ・本日のスープ
- ・本日のお魚の香草風味グリル
- ・徳之島牛モモ肉と鹿児島県産黒毛和牛モモ肉の炙り焼き
- ・加計呂麻島の天然塩と共に
- ・本日のデザート
- ・コーヒー
- ・パン三種

■ショップ「奄美群島グルメセレクション」

フェア期間中、館内のショップでは「奄美群島グルメセレクション」を販売いたします。現地以外ではなかなか手に入らない特産品やお土産としても喜ばれる、選りすぐりのアイテムを揃えました。

【開催期間】 2024年7月5日(金)～2024年7月31日(水)

【開催店舗】 メゾン ド ファヴァール(1F)



■SHIROYAMA ロビーコンサート 奄美音楽集団「結(ゆい)」の調べに酔う

フェア期間中に、限定2回の奄美音楽集団によるロビーコンサートを開催いたします。伝統的な音楽と現代のアレンジを融合させたパフォーマンスで、奄美の音楽文化を体感していただけます。ロビーコンサートは、ホテルをご利用のお客様のみならず、地域の皆様にも開放し、奄美の音楽を楽しんでいただく場を提供いたします。

【開催日時】 1回目 2024年7月8日(月) 14:00～14:45

2回目 2024年7月22日(月) 14:00～14:45

【開催場所】 バンケットロビー (1F)

■SHIROYAMA HOTEL kagoshima公式サイト【奄美群島フェア】※近日中にアップいたします。

<https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/free/2107/>

■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