



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

Press Release

2025 年 6 月 25 日

鹿児島県の恵み食探訪「“黒”の鹿児島食フェア」開催 ～黒牛・黒豚・黒酢など、鹿児島が誇る“黒の食文化”を五感で楽しむ～

【開催期間】2025 年 7 月 1 日(火)～2025 年 8 月 31 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 2025 年 7 月 1 日(火)から 8 月 31 日(日)まで、鹿児島県の恵み食探訪「“黒”の鹿児島食フェア」を開催いたします。



本フェアでは、全国有数の畜産県である鹿児島が誇る「黒牛（黒毛和牛）」「黒豚」をはじめ、近年の健康志向の高まりとともに注目を集めている「壺仕込み黒酢」など、“黒”にちなんだ鹿児島食材を使用した多彩なメニューをご用意しました。

鹿児島の食文化に根づく“黒”の魅力を、ホテル内外の各レストランにて五感でご堪能くださいませ。

■レストラン「“黒”の鹿児島食フェア」概要

【開催期間】2025年7月1日(火)から8月31日(日)

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

※一部店舗にてフェア限定メニューをご用意しております。メニュー内容や営業時間は店舗により異なります。

■鹿児島の“黒”の魅力

鹿児島には、“黒”にちなんだ独自の食文化が息づいています。
黒毛和牛「鹿児島黒牛」や黒豚などの高品質な畜産品をはじめ、
伝統的な壺仕込み製法で醸される「黒酢」、黒麹を用いた焼酎、
黒豆や黒ごまなど、食材のバリエーションは多彩です。
本フェアでは、これらの食材が持つ深い味わいと高い機能性に着目し、
シェフの技と感性によって現代的な料理へと昇華。
味覚だけでなく、視覚・香り・食感など、
“黒”の奥深い世界をお楽しみいただけます。



■メニュー紹介

【城山ガーデンズ 水簾（1F）】

かごしま黒豚しゃぶしゃぶランチ ￥3,700

鹿児島が誇るブランド豚「かごしま黒豚」をランチで気軽にお楽しみいただけるじゃぶしゃぶ御膳。やわらかな肉質と上品な甘みが特徴の黒豚は、特製のポン酢ともみじおろしでさっぱりと。お肉の旨みを引き立てる旬の野菜とともに、ひと口ごとに豊かな味わいが広がります。

小鉢、造り、茶碗蒸し、
鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ、
さつま揚げ、御飯、香物、デザート



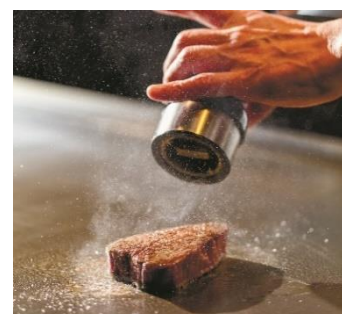
【鉄板焼 楠（1F）】

鹿児島県産黒毛和牛ステーキコース

￥13,000～（土日祝￥13,800～）

鹿児島が誇る極上の味わい「黒毛和牛」鉄板焼楠では目の前で熟練の職人がお客様の好みに合わせて火入れを調整し、素材の持つ旨みを最大限に引き出し焼き上げます。

本日のアミューズ、本日のスープ、
サラダ焼野菜、黒毛和牛ステーキヒレ
又はサーロイン、ガーリックライス又
は白ご飯、味噌碗、香物、デザート、
コーヒー又は紅茶



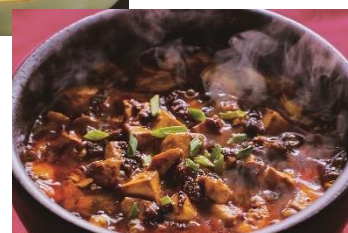
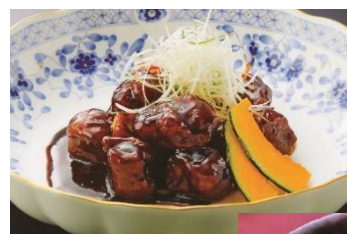
【広東料理 翡翠廳（3F）】

黒豚の酢豚 ￥3,700

広東黒豚麻婆豆腐 ￥3,000

鹿児島黒豚を、酢豚や麻婆豆腐といった人気の定番メニューに贅沢に使用。酢豚には深いコクと香ばしさが加わり、麻婆豆腐には奥行きのある旨みが広がります。

豊かな甘みと旨みをもつ鹿児島黒豚を取り入れることで、親しみのある一皿が、より深みのある味わいへと仕上がりました。



■SHIROYAMA HOTEL kagoshima 公式サイト「“黒”の鹿児島食フェア」

【<https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/free/2494/?preview=on>】

■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

企画広報部/牧・島添 E-mail：maki@shiroyama-g.co.jp, y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp, kouhou@shiroyama-g.co.jp,