



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

Press Release

2025 年 8 月 19 日

【9 月・10 月限定】

秋を楽しむ大人のクラシックアフタヌーンティー♪ ～音符が踊る、秋の味覚とサステナブルスイーツの饗宴～

【開催期間】2025 年 9 月 1 日(月)～2025 年 10 月 31 日(金)

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 9 月 1 日(月)から 10 月 31 日(金)まで、音楽と秋の訪れをテーマにした「秋を楽しむ大人のクラシックアフタヌーンティー♪」を提供いたします。



本アフタヌーンティーでは、秋の味覚を贅沢に使用したスイーツやセイボリーに加え、音符モチーフの華やかなスイーツがテーブルを彩ります。クラシック音楽を感じさせる優雅なひとときとともに、見た目も味わいも楽しめる特別なアフタヌーンティーです。

会場は、3 面ガラス張りの開放的な空間。明るく落ち着いた雰囲気の中、ゆったりとしたソファに身を預けながら、心ときめく秋の午後をお過ごしいただけます。

サステナブルなホテルスイーツ「ちょこまる」も登場

本アフタヌーンティーでは、ホテルならではのサステナブルな取り組みから生まれたスイーツ「ちょこまる」もラインアップ。

「ちょこまる」は、製造過程で余ったビスキー生地（スポンジ）や、様々なケーキのエンドカット（切れ端）を「もったいない！なんとか活かさないか」と考えたことから誕生しました。

一定量が集まったケーキ生地を、ひとつに合わせてホテルオリジナルのテイストに調べ、直径約 4 cm のボール状に成型。その後、スイートチョコレートでコーティングして完成します。

ケーキをまるっと活用し、チョコレートでまるっと包んだ「ちょこまる」。風味豊かなビスキー生地と濃厚なチョコレートの組み合わせは格別で、ひと口でもしっかりと満足感のある美味しさが魅力です。秋のアフタヌーンティーに彩りを添える一品として、ぜひお楽しみください。



チョコレートの角が愛らしく立ち上がったサステナブルスイーツ《ちょこまる》



「私たちがつくっています」
佐藤シェフパティシエ(左から 3 番目)を
中心に笑顔の製菓スタッフ

■「秋を楽しむ大人のクラシックアフタヌーンティー♪」概要

- 【開催期間】 2025年9月1日(月)から10月31日(金)
【開催店舗】 SHIROYAMA HOTEL kagoshima ザ ラウンジ カサブランカ (4F)
【提供時間】 15:00～17:00 * 前日17時までの要予約/数量限定
【内 容】



<ペストリー>

- ・SHIROYAMA カヌレ
- ・パウンドケーキ
- ・シャインマスカットのタルトレット
- ・カプチーノ
- ・ちょこまる



<キッシュ・サンドイッチ>

- ・さつまいもとベーコンのキッシュ
- ・キューカンバーサンドイッチ
- ・ポテトサラダとハムのサンドイッチ
- ・クロテッドクリーム
- ・季節のジャム



<セイボリー>

- ・茸フラン
- ・オリーブのマリネ
- ・生ハム
- ・カナッペ2種(エビ・サーモン)



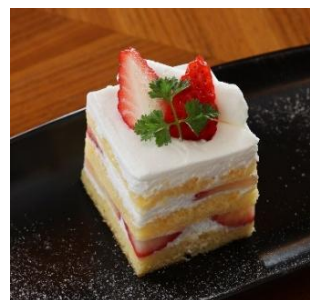
<スコーン>

- ・イングリッシュスコーン
- ・季節のイングリッシュスコーン

<スペシャルデザート>

- ・城山ショート

生クリームそのものの味を味わって頂きたいと、
阿蘇産 100%の生乳にお砂糖のみを入れて、
ミルク感をしっかり味わって頂けるよう仕上げています。
コク深い甘さのふんわりのスポンジ生地と一緒に
召し上がって頂くことでバランスのよい味になります。



紅茶は実際のリーフフレーバーをテイastingいただき、
お好きな種類をお選びいただけます。

*アフタヌーンティードリンクはフリードリンク提供
その他、ノンカフェインやコーヒーもご用意しております。

■SHIROYAMA HOTEL kagoshima 公式サイト【SHIROYAMA アフタヌーンティー】

【<https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/casablanca/2538/?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