



五感で味わう、鹿児島島の真髄。 鹿児島島の恵み食探訪「“黒”の鹿児島食フェア」開催

【開催期間】2026年5月1日(金)～2026年7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2026年5月1日(金)から7月31日(金)まで、鹿児島島の豊かな食文化を象徴する「黒」をテーマにした、鹿児島島の恵み食探訪「“黒”の鹿児島食フェア」を開催いたします。



本フェアでは、館内外13のレストランがそれぞれの技巧を凝らし、厳選された鹿児島島の「黒」の食材を現代的な美食へと昇華。和・洋・中の多彩なジャンルで、この土地ならではの奥深い食の世界をお届けいたします。

■鹿児島島の“黒”の魅力

鹿児島島には、“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、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。



■ジャンル別・提供メニュー（一例）

各分野のシェフの感性が光る、フェア限定メニューをご用意いたしました。

【和食】 素材の真価を問う、洗練の技

鹿児島黒豚のしゃぶしゃぶ・黒毛和牛のすき焼き : 肉の旨味が溶け出す王道の贅沢。
黒毛和牛たたき握り : 鮮度と火入れにこだわった逸品。
鹿児島黒豚のとんかつ : 脂の甘みとキレ、食感を堪能。



【洋食】 モダンに昇華された、重厚な味わい

- 鹿児島黒毛和牛のステーキ : 力強い肉質をシンプルに、かつ大胆に。
鹿児島黒毛和牛のグリル : 香ばしく焼き上げた芳醇な香りが食欲をそそる
鹿児島県産豚肉の黒酢風味 : 伝統ある黒酢のまろやかなコクを洋風ソースにアレンジ。
黒豚カツカレー、カツサンド : カジュアルな中にもホテルクオリティが宿る人気メニュー。



【中華】 炎が引き出す、香りとコク

- 黒豚入り担々麺 : 黒豚の濃厚な旨味がスパイスと調和する。
黒毛和牛ガーリックチャーハン : 和牛の香ばしい脂が後を引く一品。



■レストラン「“黒”の鹿児島食フェア」概要

【開催期間】 2026年5月1日(金)から7月31日(金)

【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、レストランテ 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。

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

【https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/fair/detail.html?_prvw_k__TArticle=1073】

■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,