



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

Press Release

2026 年 9 月 28 日

新年の食卓を彩るホテル伝統の味「謹製おせち 2027」好評予約受付中！

新商品・肉おせち「NIKU 宴-en-」も登場

～10 月 31 日(土)までのご入金で「早割 5%OFF」を実施～



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）は現在「城山ホテル鹿児島 謹製おせち 2027」の予約を受け付け中です。

鹿児島県産のこだわり食材をふんだんに取り入れ、ホテルが誇る和・洋・中それぞれの料理長が一品一品心を込めて吟味・調味した、新年の始まりに相応しい贅沢なおせちをご用意いたしました。一番人気の「和洋中 三段重」をはじめ、職人の技が光る本格和食重、ご家族やご友人との集まりに最適な新商品「NIKU 宴-en-」、遠方のご家庭にもお届けできる冷凍おせちまで、多様なライフスタイルや好みに合わせたラインナップを展開しております。

さらに、10 月 31 日(土)までにご入金いただいたお客様限定で、通常価格より 5%割引となる「早期予約割引」を実施しております。数量限定商品もございますので、お早めのご予約をおすすめしております。

■ 注目商品・おすすめラインナップ（一部抜粋）

【一番人気】和洋中おせち 三段重（厳選生おせち）

価格：46,440 円（税込）／ 早割価格：44,118 円（税込）

容量：3～4 人前（限定 500 個）

特徴：和・洋・中華の味わいを一度に楽しめる、ホテル一番人気の贅沢なおせち。素材の持ち味を活かした彩り豊かな料理が、新年の食卓を華やかに演出します。



【新登場】肉おせち「NIKU 宴-en-」（厳選生おせち）

価格：24,840 円（税込）／ 早割価格：23,598 円（税込）

容量：2～3 人前（限定 100 個）

特徴：鹿児島産牛のローストビーフ 2 種を主役に、鹿児島産豚肩ロースや鶏もも肉、鴨胸肉など多彩な肉の逸品を贅沢に詰め合わせました。5 種の薬味・ソースでお好みの味わいを楽しめ、ワインやお酒との相性も抜群です。



【特別重】招福おせち 和三段重 雅（厳選生おせち）

価格：118,800 円（税込） ／ 早割価格：112,860 円（税込）

容量：4～5 人前（限定 20 個）

特徴：伊勢海老や鮑、キャビア、唐墨などの豪華食材を惜しみなく使用した至高の和三段重。見た目の華やかさと確かな味わいを兼ね備えた特別な一品です。



【冷凍おせち】ビストロおせち一段重&洋食セレクション ～プレミアムセット～

価格：26,460 円（税込） ／ 早割価格：25,137 円（税込）

容量：2～3 人前（限定 100 個）

特徴：多彩なメニューが詰まったビストロおせち一段重と、ご家庭で温めるだけで本格的なホテルの味が楽しめる洋食レトルト 5 種（黒豚カレーやビーフシチュー等）をセットにしたプレミアムおせちです。



■ 概要およびご予約方法

予約受付期間：2026年9月1日(火) ～ 2026年12月9日(水)まで

早期予約割引：2026年10月31日(土)までのご入金で通常価格より5%OFF

お届け日：2026年12月31日(木) ※冷凍おせちは2026年12月30日(水)

ご予約・お問い合わせ方法：

公式Webサイト（特設ページ）：<https://www.shiroyama-g.co.jp/event/osechi>

■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/濱藺・島添 E-mail：y-hamazono@shiroyama-g.co.jp, y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp,
kouhou@shiroyama-g.co.jp,