

第2弾 枕崎フェア

期間 2024年11/1金 ▶ 11/30土



↑詳細は公式HPへ

日本一の鰹節の産地として有名な枕崎。鰹をはじめ、伊勢海老やタカエビなどの魚介類、鹿籠豚や枕崎牛といった畜産物の宝庫です。これらの持ち味を存分に活かした特別メニューが揃いました。



1F 城山ガーデンズ 水簾

ランチ

枕崎フェアランチ

お一人様 **¥4,840**
(税・サービス料込)

前菜
 苦瓜三枚身味噌炒め
 鰹腹皮、
 葉鰹煮浸し大豆煮
 枕崎ぶえん鰹のたたき
 鹿籠豚しゃぶ鍋（鰹出汁）
 鰹なめろう茶漬け
 季節のおすすめデザート



楽水

1F 割烹 楽水



ランチ

楽水会席 桔梗

お一人様 **¥7,590**
(税・サービス料込)

前菜
 枕崎ぶえん鰹のたたき
 鹿籠豚しゃぶしゃぶ
 食事
 甘味
 など

思水

2F 割烹 思水



ランチ

思水会席 和(なごみ)

お一人様 **¥9,240**
(税・サービス料込)

枕崎鰹節の本枯れ節でとったお出汁を使用。
 前菜、座付椀、向付、煮物碗、
 焼物八寸、
 強肴、御飯、香物、留椀、
 水菓子

ディナー

鹿籠豚しゃぶしゃぶ

お一人様 **¥7,260**
(税・サービス料込)

小鉢3種
 造り
 さつま揚げ
 鹿籠豚しゃぶ肉
 野菜盛り
 御飯
 デザート



※料金はサービス料・消費税込価格を表示。(レストランテ ホルトのランチとイタリアン ホルト、黒ノ壽のグリルダイニングはサービス料がかかりません。)
 ※個室利用料は別途かかります。 ※仕入れ状況により食材が変わる場合があります。 ※写真はイメージです。

裏面もご覧ください



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

〒890-8586 鹿児島市新照院町 41-1

公式HP/www.shiroyama-g.co.jp



予約センター /9:00~18:00

0570-07-4680

第2弾 枕崎フェア

期間 2024年11/1金 ▶ 11/30金

鹿児島県の恵み食探訪

レストラン合同企画

※料金はサービス料・消費税込価格を表示。(リストランテ ホルトのランチとイタリアン ホルト、黒ノ壽のグリルダイニングはサービス料がかりません。)
※個室利用料は別途かかります。 ※仕入れ状況により食材が変わる場合があります。 ※写真はイメージです。

Ristorante HOLT

1F リストランテ ホルト

3つのコースで提供します。

【前菜】枕崎ぶえん鯉のたたき、フレッシュトマトのプッタネスカ



ランチ

Pranzo プランゾ

A/ お一人様 ¥3,960 (税込)

B/ お一人様 ¥4,730 (税込)

ディナー

Giardino ジャルディーノ ¥9,922 (税・サービス料込)

Italian holt

1F イタリアン ホルト

枕崎ぶえん鯉のカルパッチョ

	ランチ	ディナー
大人料金	平日 ¥2,970 (税込)	¥4,070 (税込)
	土日祝 ¥3,300 (税込)	¥4,400 (税込)



ビュッフェに登場!!

広東料理

翡翠廳

HISUICHO

3F 広東料理 翡翠廳

アラカルト

鹿籠豚の黒酢すぶた

鹿籠豚と中国江蘇省「鎮江香酢」を使った酢豚

¥4,198 (税・サービス料込)



鹿籠豚の黒酢すぶた▲

鹿籠豚チャーシュー麺 ¥2,637 (税・サービス料込)

鹿籠豚で作ったチャーシュー麺

THE LOUNGE CASABLANCA



4F ザ ラウンジ カサブランカ
ザ セラーN バロン・ナガサワ

アラカルト 鹿児島産月日貝・薩摩赤エビ・茸・鯉節のアヒージョ



¥1,694

(税・サービス料込)

Restaurant Français

Le Ciel

10F フランス料理 ル シエル

2つのコースで提供します。

枕崎産タカエビとカツオのサラダ仕立て



ランチ

シャルマン

お一人様 ¥6,292

(税・サービス料込)

リッシュ

お一人様 ¥8,712

(税・サービス料込)

黒ノ壽

お肉とワイン

グリルダイニング

お肉とワイン 黒ノ壽

センテラス天文館 15F

ディナー 鹿籠豚の冷しゃぶ、枕崎産牛ヒレ肉の炙り焼きを含むコース

枕崎フェアディナー

お一人様 ¥9,900 (税込)

