



レストラン合同企画

霧島サーモン ソムリエセレクト ペアリングフェア

期間 2024年 5/1(水) ▶ 5/31(金)

鹿児島県の恵みとホテルソムリエによる美食の饗宴

宮崎県と鹿児島県境に連なる霧島連山のもと、豊かな自然環境とミネラル豊富な湧き水で育てられた「霧島サーモン」。薬を一切使わない自然水養殖にこだわり、ストレスを与えない生育に徹した、安心・安全で上質な味わいを誇る貴重な国産ブランドサーモンとして、一流シェフからも高い評価を得ています。

淡いピンク色の引き締まった身に優しく甘い脂が乗った霧島サーモンを、各レストランのシェフにより味わい深く鮮やかな彩りのお料理でご賞味いただきます。さらにホテルソムリエが、料理に合わせておすすめワインをペアリング。マリアージュによって生まれる奥深く新しい味わいをぜひご賞味ください。



お肉とワイン 黒ノ寿

センテラス天文館 15F



オードブル

霧島サーモンのマリネ

ディナー

オードブル [アラカルト提供]

霧島サーモン+チーズ盛り

¥2,000(¥2,200)



ソムリエセレクトワイン

マンサール カルト・ブランシュ ブリュット NV

グラス ¥1,700(¥1,870)

ボトル ¥10,000(¥11,000)

きめ細かな泡と程よい酸味のバランスが良く、霧島サーモンとの相性は抜群。

山口ソムリエセレクト



※料金は本体価格及び(サービス料・消費税込価格)を表示。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。 ※画像はイメージです。



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

裏面もご覧ください