



ホテル開業60周年記念企画

鹿児島県の恵み食探訪 第5弾

南大隅 フェア

SHIROYAMA HOTEL kagoshima

南大隅町

レストラン合同企画

期間 2024年 2/1(木) ▶ 2/29(木)

プレミアムな料理で南大隅を体感!

北緯31度線の町、南大隅には迫力のある大自然が広がっています。海と山に囲まれ農業や漁業も盛ん。大地と海の恵みがギュッと詰まった料理を堪能して!

全レストランで
2月9日より
販売開始

南大隅フェア 鹿児島県錦江町産の巨峰を使ったロゼワイン

花瀬ワイン 巨峰 -01 無濾過 2023 <ロゼ>

ボトル ¥8,800 (税込) ※各店サービス料が異なります。

アルコール度数: 10.0度 / 内容用: 750ml / ドブ品種: 巨峰・スキン・コンタクト / やや辛口

クラシックブドウ浜田農園のブドウの中でも、ファンが多い濃厚な甘みとあふれる果汁が特長の「巨峰」を使用。醗酵前のジュースの段階で果皮を漬け込む「スキン・コンタクト」により、巨峰の香りとすっきりとした味わいのバランスがよいエレガントなロゼワインです。

錦江町花瀬

水簾

城山ガーデンズ 水簾 (1F)

南大隅フェア ねじめ黄金カンパチを使用

ランチ

カンパチしゃぶランチ ¥3,500 (¥4,235)



Menu

小鉢	菜の花芥子和え キンピラ茼蒿 明太子
造り	カンパチサラダ風盛り わさび菜 長芋 胡瓜 スナップエンドウ オリーブオイル あしらひ一式
替り鉢	茶碗蒸し
鍋物	カンパチしゃぶ鍋 醤油出汁 湯葉 水菜 レタス 若布 法蓮草 かもじ葱 大根 刻み柚子 蕎麦
御飯	白飯 香の物
甘味	本日のデザート

南大隅フェア 南大隅野菜を使用

ランチ 楊貴妃 ¥3,000 (¥3,630)



Menu

本日の前菜盛り合わせ
中華風ミートパイとクルミの飴炊き
気仙沼産ふかひれの五目かき玉スープ
(皆様と一緒に三品お選び下さい)
牛ランプ肉と南大隅野菜の四川風甘辛醤油炒め
鶏肉と南大隅野菜の甘味噌炒め レタス包み
小海老のチリソース
江蘇省『鎮江香酢』の黒酢すぶた
小籠包 海老蒸し餃子 シュウマイ
北海道産まだらと揚げ豆腐、湯葉の鶏白湯うま煮
(お一人様ずつお選びください)
国産牛挽き肉と揚げ玉葱の炒飯
海老と帆立といかの海鮮あんかけ焼きそば
わたり蟹肉と搾菜の中華粥
杏仁豆腐 マンゴープリン ココナッツミルク ごま団子
(お好きなものをお好きなだけお召し上がり下さい)

コーヒー

ディナー 黒豚しゃぶしゃぶ ¥6,000 (¥7,260)

南大隅フェア 南大隅産黒豚のしゃぶしゃぶ

- ・小鉢二種
- ・造り
- ・鍋 (南大隅産黒豚しゃぶしゃぶ・野菜盛り)
※鍋のスープは[味噌/野菜/こんぶ]の中から皆様一緒でお選びいただけます。
- ・さつま揚げ
- ・うどん 又は ごはん(香物) 又は 鶏飯(香物)
- ・デザート

Menu



THE LOUNGE
CASABLANCA

ザ ラウンジ カサブランカ (4F)

南大隅フェア ビュッフェコーナーにてご用意しております。
・新ゴボウのポターージュ・カンパチの生ハム

THE CELLAR

ザ セラー N バロン・ナガサワ (4F)

ディナー セレノ Sereno ¥5,000 (¥6,050)

南大隅フェア

- コースメニューの中に
- ・新ゴボウのポターージュ
- ・カンパチの生ハム



ランチ ティエラ Tierra

¥4,000 (¥4,840)

ディナー セレノ Sereno ¥5,000 (¥6,050)



※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



フランス料理 ルシエル(10F)

南大隅フェア ねじめ黄金カンパチを使用

ランチ

Charmant
～シャルマン～

¥5,200(¥6,292)



- Menu
- 南大隅産ねじめ黄金カンパチとサーモンのカルパッチョ
 - ジャガイモのポターージュスープ パイ包み焼き
 - 鹿児島産真鯛のボワレ 南大隅産ゴボウのソース
 - 南国黒牛のグリル 赤ワインソース 南大隅産里芋のピューレ添え
 - 本日のデザート
 - 城山ブランドパンとオリーブオイル
 - 珈琲または紅茶またはハーブティ



お肉とワイン 黒ノ壽

センテラス天文館 15F

南大隅フェア ねじめ黄金カンパチを使用

ディナー [鉄板焼]

南大隅コース ¥16,529(¥20,000)



- Menu
- カンパチのカルパッチョ
 - ウナギの白焼き
 - 伊勢海老
 - サラダ
 - 鹿児島黒毛和牛ステーキ
 - 焼き野菜
 - ガーリックライス
 - 伊勢海老味噌汁
 - デザート
 - コーヒー



リストラテホルト(1F)

南大隅フェア コースに南大隅産黒豚ロース肉を使用

ランチ

PranzoA～ pranzo～ ¥3,600(¥3,960)



- Menu
- カリフラワーのムース 甘海老のタルタルとコンソメジュレ
 - アンティパストミスト” 濱崎スタイル”
 - ズワイガニのスパゲッティ・アラビアータ
 - 鹿児島産黒豚のグリル マルサラ香るサルサ
 - 城山ブランドパン
 - 本日のデザート

ディナー

Foresta～フォレスト～
¥6,000(¥7,260)



- Menu
- カリフラワーのムース 甘海老のタルタルとコンソメジュレ
 - アンティパストミスト” 濱崎スタイル”
 - ズワイガニのスパゲッティ・アラビアータ
- 【メインをお選び頂けます】
- ◇本日のお魚のボワレ ビスククリーム
 - ◇本日のお魚のボワレ アンチョビケッパーソース
 - ◇コトレッタ・アラ・ミラネーゼ (鹿児島産黒豚ロース肉のミラノ風カツレツ)
 - ◇和牛の煮込み グーラッシュ風
 - ・城山ブランドパン
 - ・本日のデザートのお盛り合わせ



イタリアン ホルト(1F)

ランチ ¥2,700(¥2,970) [土日祝 ¥3,000(¥3,300)]

ディナー ¥3,700(¥4,070) [土日祝 ¥4,000(¥4,400)]



南大隅フェア

ピザ窯で焼き野菜

- ・さつま芋
- ・スナップエンドウ
- ・ミニトマト



割烹 楽水(1F)

ランチ ディナー

南大隅フェア ねじめ黄金カンパチ
南大隅産黒豚のしゃぶしゃぶ

黒豚しゃぶしゃぶ ¥8,000(¥10,120)



- Menu
- ・先附
 - ・前菜
 - ・造り
 - ・しゃぶしゃぶ
 - ・うどん 又は 蕎麦
 - ・デザート



割烹 思水(2F)

ランチ

南大隅フェア

南大隅産黒豚さつま芋射込み饅頭
思水会席 和
7,000円(9,240円)



ディナー

南大隅フェア

黒毛和牛南州黒牛のすき焼き
思水会席 風
13,000円(17,160円)

