

冬の味覚

贅沢海の幸フェア

旬の幸を食べ尽くす

2023.12.1(金) ▶ 2024.2.29(木)

[除外日] クリスマスや年末年始等の特別営業期間中は、提供除外となる場合がございます。店舗によって異なりますので、詳しくは公式ホームページをご確認ください。

城山ガーデンズ 水簾 / 寿司亭 桜 / 天麩羅 敬天 / 鉄板焼 楠 / 割烹 染水 / 割烹 思水 / 広東料理 翡翠廳 / 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 / イタリアン ホルト / リストランテ ホルト / お肉とワイン 黒ノ壽



※料金は全て、本体価格および(サービス料・消費税込価格)を表示しております(一部例外有り)。
※仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。ご了承ください。
※全て写真はイメージです。



#食べるぜニッポン の取り組みを応援しています。



「#食べるぜニッポン」の取り組みについて
詳しくはこちらをご確認ください。
https://www.maff.go.jp/j/pr/social_media/taberuze.html

農林水産省 食べるぜニッポン



農林水産省



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





城山ガーデンズ 水簾 1F

ふぐの唐揚げにふぐ刺し、
ふぐと野菜の旨味が溶け合う鍋も絶品



※画像はイメージです。

Lunch 昼 ふくランチ ¥6,000 (¥7,260)

- ・前菜・吸物・ふぐ刺し・ふぐちり一人鍋
- ・ふぐ唐揚げ・ふぐ雑炊・デザート

Dinner 夜 蟹すき鍋 ¥8,000 (¥9,680)

- ・小鉢・造り・蟹すき鍋・雑炊・デザート

ふくちり鍋 ¥10,000 (¥12,100)

- ・前菜・ふぐ刺し・ふぐちり鍋・ふぐ唐揚げ
- ・ふぐ雑炊・デザート

ふくちり会席 ¥12,000 (¥14,520)

- ・前菜・吸物・ふぐ刺し・ふぐちり一人鍋・ふぐ柑橘釜焼き
- ・ふぐ唐揚げ・ふぐ雑炊・デザート



蟹すき鍋イメージ

○個室利用の場合は別途個室利用料を加算させていただきます。



割烹 楽水 1F

透き通るふぐ刺し、ふぐの上品な出汁を
白味噌仕立てで味わう鍋も



※画像はイメージです。

Lunch 昼 ふく昼会席 ¥8,000 (¥10,120)

- ・前菜・ふぐ刺し・ふくちり鍋・ふぐ唐揚げ
- ・ふぐ雑炊・デザート

Dinner 夜 蟹会席 ¥12,000 (¥15,180)

- ・前菜・造り・蟹すき鍋・蟹羽二重蒸し・蟹甲羅焼き
- ・蟹雑炊・デザート

ふくちり鍋 ¥13,000 (¥16,445)

- ・前菜・ふぐ刺し・ふくちり鍋・ふぐ唐揚げ
- ・ふぐ雑炊・デザート

ふく会席 ¥15,000 (¥18,975)

- ・前菜・ふぐ唇土瓶蒸し・ふぐ刺し・ふぐ一人鍋
- ・ふぐ白仔揚げ出し・ふぐ唐揚げ・ふぐ雑炊・デザート



蟹会席イメージ

※2日前までの要予約 ※2名様より承ります。 ※別途個室利用料を頂戴いたします。



割烹 思水 2F

ふぐの唇が出汁を醸す土瓶蒸し、
クリーミーな白仔の昆布船でふぐを味わいつくす



※画像はイメージです。

Lunch 昼 ふく昼会席 ¥10,000 (¥13,200)

- ・前菜・ふぐ刺し・ふぐちり鍋・ふぐ唐揚げ
- ・ふぐ雑炊・デザート

Dinner 夜 ふくちり鍋 ¥13,000 (¥17,160)

- ・前菜・ふぐ刺し・ふぐちり一人鍋・ふぐ唐揚げ
- ・ふぐ雑炊・デザート

ふく会席 ¥15,000 (¥19,800)

- ・前菜・ふぐ唇土瓶蒸し・ふぐ刺し・ふぐ一人鍋
- ・ふぐ白仔焼きと焼きずわい蟹・ふぐ唐揚げ
- ・ふぐ雑炊・デザート



ふぐ唐揚げ

※2日前までの要予約 ※2名様より承ります。 ※別途個室利用料を頂戴いたします。

冬

の味覚 贅沢 海の幸フェア

2023.12.1(金) ▶ 2024.2.29(木)

※料金は全て、本体価格および(サービス料・消費税込価格)を表示しております(一部例外有り)。
※仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。ご了承ください。※写真は全てイメージです。

[除外日]クリスマスや年末年始等の特別営業期間中は、提供除外となる場合がございます。店舗によって異なりますので、詳しくは公式ホームページをご確認ください。

Restaurant Français
Le Ciel

フランス料理 ルシエル 10F

Dinner
夜

Gourmandise ¥15,700 (¥18,997)
~グルマンディーズ~ 土日祝 / ¥16,700(¥20,207)

オマール海老、トラフグ、アラ、鮑を使用した贅沢コース

Menu

- 温かなフォアグラのロワイヤルポルトソース
- トラフグとズワイガニのタルタルカブのムースと共に
- オマール海老とトラフグのカルパッチョキャビアとイクラ添え
- シェフスペシャリテ ダブルコンソメスープ 鮑とフカヒレを浮かせて
- 鹿児島県産アラのヴァープール イタリアンパセリとピスタチオのクルート
- シードル酒のクリームソース
- 南国フィレ肉と仔羊のグリルトリュフソース
- ガトー マルジョレーヌに蜂蜜風味のバニラアイス添え
- 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ー



THE LOUNGE
CASABLANCA

ザラウンジ カサブランカ 4F

Lunch
昼

ティエラ Tierra ¥4,000 (¥4,840)

Menu

ピンチョス・タパス・本日のスープ
*プuffe形式の中から好きな物をお選びください。

薩摩赤えび・イカのアヒージョ

真鯛とミックスビーンズのトマト煮込み

カニ・帆立・ムール貝のパエリア

ワゴンデザート

*好きな物をお好きなだけお選びください。

コーヒー

城山ブランドパン・オリーブオイル

Dinner
夜

セレノ Sereno
¥5,000 (¥6,050)



THE CELLAR
N
MAIN BAR

ザセラー Nバロン・ナガサワ 4F

Ala carte
アラカルト

**アサリとムール貝の
白ワインと香草蒸し**
¥1,800 (¥2,178)



**魚介のパエリア 鹿児島産真鯛と
ソデイカの
イカスミパエリア**

サイズをお選びください

- S (1人前) ¥1,500 (¥1,815)
- M (2人前) ¥2,800 (¥3,388)
- L (4人前) ¥5,200 (¥6,292)

広東料理
翡翠廳
HISUICHO

広東料理 翡翠廳 3F

※2名様より承ります。

Lunch
昼

ふかひれの姿煮ランチ

¥8,000 (¥9,680) *平日は前日までの要予約

Menu

- 前菜盛り合わせ
- 本日の点心
- 上海風ふかひれの姿煮 土鍋仕立て
- 大海老のチリソース
- 肉料理
- 炒飯
- デザート4種
- (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

ふかひれ姿煮
大海老の豪華コース



Dinner
夜

翠玉(すいぎょく)コース

¥15,000 (¥18,150)

ふかひれ・イセエビ・鮑の織りなす
贅のコース



Menu

- 前菜盛り合わせ
- ふかひれの姿煮 広東風 或いは 上海風
(どちらか皆様と一緒にどうぞ)
- イセエビのチリソース
- 鮑料理
- 鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のステーキ
- 炒飯
- デザート
- 中国茶



Italian
holt

イタリアン ホルト 1F

Lunch
昼

シーフードピッツア

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)

ビュッフェの
選べるピッツアに
登場!!

海の幸を使用した
冬の味覚のピッツア





寿司亭 桜 1F

Lunch 昼

贅沢寿司ランチ

¥5,000 (¥6,050)

お品書き

- ・小鉢・サラダ
- ・本日の一品
- ・寿司 (11貫)
- ・留椀・デザート



Dinner 夜

特別寿司会席「冬」[12月]

¥12,000 (¥14,520)

お品書き

- ・前菜・刺身・吸物
- ・黒毛和牛しゃぶ鍋・焼物
- ・寿司 (寿司7貫)・留椀・デザート



特別寿司冬コース九絵鍋

[1・2月] ¥12,000 (¥14,520)

お品書き

- ・前菜・刺身・吸物・九絵鍋
- ・焼物・寿司 (寿司7貫)
- ・留椀・デザート



天麩羅 敬天 1F

Lunch 昼

雪コース ¥5,500 (¥6,655)

お品書き

- ・小鉢・サラダ・茶碗蒸し
- ・天麩羅
(車海老 / 魚介3種
野菜3種 / かき揚げ)
- ・御飯・香物・留椀
- ・デザート



Dinner 夜

松コース

¥12,000 (¥14,520)

お品書き

- ・前菜・造り
- ・天麩羅
(車海老 / 伊勢海老 / 魚介2種
野菜3種 / かき揚げ)
- ・御飯・香物・伊勢海老の赤出汁
- ・デザート



鉄板焼 楠 1F

Lunch 昼

スペシャルシーフードランチ

¥6,500 (¥7,865)

お品書き

- ・本日のオードブル
- ・サラダ
- ・魚介盛り合わせ (4種)
- ・鮑・焼野菜
- ・御飯・香物・味噌碗
- ・デザート・コーヒー



Dinner 夜

楠コース

¥19,500 (¥23,595) ~

お品書き

- ・前菜・城山麦漫
- ・鮑・伊勢海老・サラダ
- ・極上和牛ステーキ・焼野菜
- ・御飯・香物・味噌碗
- ・デザート・コーヒー



リ스토랑テ ホルト 1F

魚介をふんだんに使用したコース

Dinner 夜

スペチャレ ¥16,000 (¥19,360)

Menu

- ・パルメザンチーズのクロカンテ
- ・トマトとナスのテリーヌ ズワイガニと蝦夷鮑添え
- ・キャビアの冷製フェデリニ ・アンティパストミスト”濱崎スタイル”
- ・イタリア産ポルチーニのリゾット オマール海老のポワレ
- ・本日のお魚のポワレ アンチョビケッパーソース
- ・鹿児島産牛フィレ肉の香草パン粉焼き ・本日のデザートの盛り合わせ



お肉とワイン 黒ノ壽 [鉄板焼]

センテラス天文館 15F

Lunch 昼

Dinner 夜

シーフードコース ¥15,730 (¥17,303)

Menu

- ・前菜
- ・本日のお魚のブイヤベース
- ・鮑と水鳥賊
- ・サラダ
- ・伊勢海老
- ・ガーリックライス
- ・伊勢海老の味噌碗 / 香の物
- ・デザート
- ・コーヒー

