

ホテル開業60周年記念企画



「鹿児島県の恵み食探訪」

第3弾 2023年9月1日(金)～2023年10月31日(火)

SHIROYAMA HOTEL kagoshimaは2023年、おかげさまでホテル開業60年を迎えました。ホテルレストランでは、これまで豊富な鹿児島県の食材を使った多種多様なお料理を、国内外のお客様へ提供してまいりました。今回、県内各地域の生産者のみなさまへの感謝と、これからも地域社会との共生によるサステナブルな未来を目指し「鹿児島県の恵み食探訪」を企画、ホテルを訪れるお客様へ魅力ある素材を生かしたお料理をご賞味いただきます。



【第3弾】うんまかもんフェア

鹿児島県のうんまかもんを堪能

世界遺産に登録された屋久島や奄美、桜島など雄大で豊かな自然が広がる鹿児島。自然に恵まれた鹿児島県の大地からは、滋味深く美味しい食材「うんまかもん」が豊富に生まれます。

各レストランでは、大自然の恵みである食材「うんまかもん」の特長を最大限に活かした、ホテルならではのメニューを揃えました。鹿児島県の「うんまかもん」をぜひご堪能ください。

裏面に各レストランのメニューがございます。



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

うんまかもんフェア
詳細はコチラ↓





フランス料理 ル シエル 10F

Lunch 鹿児島黒毛和牛グリルランチ ¥7,200(¥8,712)

Dinner 鹿児島黒毛和牛グリルディナー ¥13,200(¥15,972)



*ディナーのみ
土日祝は+¥1,000(¥1,210)

鹿児島黒毛和牛フィレ肉を3種類のソースで味わうメニュー。他にも前菜、スープ、デザートもお付けします。

ザラウンジ カサブランカ / ザセラーN バロン・ナガサワ 4F



Dinner

クラスコース

¥6,500(¥7,865)

鹿児島産魚介のパエリア・鹿児島産黒毛和牛の赤ワイン煮込み等、お楽しみいただけます。

広東料理 翡翠廳 3F

Dinner 豪華中華ディナー

¥15,000(¥18,150)

8・9・10月限定ディナー

鹿児島県産伊勢海老のしゃぶしゃぶと、鹿児島県産黒毛和牛フィレを使った、贅を尽くしたメニューです。

※前日17時までの要予約
※2名様～



割烹 思水 2F

思水 さつま会席「紫」

¥15,000(¥19,800)

黒毛和牛ステーキまたは、黒毛和牛と黒豚のしゃぶ

※2日前までの要予約
※2名様～
〔個室利用料別〕



城山ガーデンズ 水簾 1F

Lunch

鯛づくしランチ ¥4,000(¥4,840)

黒豚しゃぶランチ ¥2,800(¥3,388)

Dinner

伊勢海老・黒毛和牛会席

※2名様～ ¥10,000(¥12,100)

鹿児島県産黒毛和牛すきやき御膳 ¥6,500(¥7,865)



割烹 楽水 1F

楽水 さつま会席「切り」

¥10,000(¥12,650)

鹿児島県産黒豚とんこつと、黒豚と黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

※2日前までの要予約
※2名様～
〔個室利用料別〕



天麩羅 敬天 1F

Dinner

敬天 松コース

¥12,000(¥14,520)

鹿児島近海の造りと伊勢海老の天麩羅



鉄板焼 楠 1F

Dinner

楠コース

¥19,500(¥23,595)～

みずみずしく甘さ際立つ伊勢海老と舌でとろける鹿児島県産黒毛和牛



寿司亭 桜 1F

Dinner

桜特別寿司コース「秋」

¥10,000(¥12,100)

鹿児島近海の造り、握り寿司



リ스토랑テ ホルト 1F

Lunch プランズC

¥5,900(¥6,490)

+¥1,000(税込)で
鹿児島産牛ロース肉のタリアータ

Dinner シェフスペシャル

¥16,000(¥19,360)



(昼)鹿児島産黒豚ロースのミラノ風カツレツ・鹿児島産黒豚フィレ肉のサルティンボッカ
鹿児島産牛ロースのタリアータの3品からお選びいただけます。
(夜)鹿児島産黒毛和牛フィレ肉の香草バン粉焼き

お肉とワイン 黒ノ壽 センテラス天文館 15F

Dinner

山茶花コース

鉄板焼き

¥19,500(¥23,595)～

鹿児島県産黒毛和牛と鹿児島県産伊勢海老が堪能できるコース

Dinner

リュクスコース

グリルダイニング

¥11,818(¥13,000)

鹿児島県産黒毛和牛の城山ホテルオリジナルブランド城山牛と鹿児島県産車海老が楽しめるコース

