



SHERATON
Kagoshima

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年5月29日

シェラトン鹿児島

シェラトン鹿児島
錦江湾や温泉水が育んだ海の幸・山の幸を使用した
「垂水フェア」を開催
～6月4日（火）より期間限定で提供～



レストラン「Daily Social」のbuffetメニュー

「シェラトン鹿児島」（所在地：鹿児島県鹿児島市高麗町 43-15、代表取締役社長：伊牟田 均、総支配人：戸田 猛樹）は、地域と食のコラボレーションフェア第4弾として「垂水フェア」を2024年6月4日（火）～2024年7月31日（水）の期間限定で開催します。

シェラトン鹿児島として鹿児島の食の魅力を発信したいという思いから始まった地域との食のコラボレーション企画第4弾の「垂水フェア」では、鹿児島のシンボルである桜島と隣接し、雄大な山々や透き通った清流など自然豊富な垂水市とコラボレーションし、その地形や気候が生み出す食の恵みを、5つのレストラン・バーすべての店舗でご堪能いただけます。

焼酎粕や鹿児島茶を与えて育てることで臭みが少なくビタミン豊富な極上カンパチ「海の桜勘（おうかん）」をはじめ、地下1,288mより湧き出る温泉水をブレンドした天然水と植物性の飼料で育てられ、弾力がありさっぱりした甘みの特徴の「桜島美湯豚（さくらじまびゅうとん）」や県内で初の養殖に成功したプチプチ食感の「海ぶどう」、長年愛され続ける“かめ壺焼酎”「森伊蔵」など、垂水特有の自然とこだわりの手法によって生み出された豊富な食を使用した多彩なメニューをご用意いたします。

今回のフェア開催にあたり、シェラトン鹿児島の総料理長自ら垂水市を訪れて食材を厳選し、こだわりと地域への愛が詰まった料理が完成しました。シェラトン鹿児島が提供する料理を通して、垂水市の豊かな風土や魅力をお楽しみください。

4階 ブッフェレストラン「Daily Social」

レストラン「Daily Social（デイリーソーシャル）」では、創作料理やライブキッチンで出来立ての料理をお楽しみいただける和洋折衷のブッフェをご用意しました。桜島美湯豚を目の前で調理して提供する「桜島美湯豚のしゃぶしゃぶ」や、カンパチの旨みがたっぷりと味わえる「カンパチ丼」など、この期間ならではの料理を心ゆくまでお楽しみください。



「桜島美湯豚のしゃぶしゃぶ」



「カンパチ丼」

《メニュー一例》

- ・桜島美湯豚の温泉蒸し
- ・桜島美湯豚のしゃぶしゃぶ
- ・カンパチ丼
- ・カンパチと夏野菜タルタル仕立て
- ・豚肉の煮込みトマトクリームソース
- ・垂水野菜と春雨の煮込み
- ・メロンとヨーグルトのムース
- ・スイカのジュレ など



なおフェア期間中は、シェラトン鹿児島と同じマリオット・インターナショナルのホテル「フェアフィールド・バイ・マリオット・鹿児島たるみず桜島」や垂水市とのコラボレーション企画として、飲む温泉水がもらえる相互宿泊キャンペーンや、宿泊券やお食事券、垂水市の豪華食材などが当たる抽選会を実施いたします。

- 営業時間：ランチ 11:30-14:30（最終入店 13:30）/ディナー 18:00-22:00（最終入店 21:00） *席は90分制
- 料金：ランチ 5,000円（税サ込）/ディナー 7,000円（税サ込） *小学生は半額、未就学児は無料

【相互宿泊キャンペーンについて】

「フェアフィールド・バイ・マリオット・鹿児島たるみず桜島」もしくは「シェラトン鹿児島」いずれかのホテルへ宿泊した際の領収書を、もう片方のホテルでチェックイン時にご提示いただくと、美容と健康に良いと言われる垂水市の飲む温泉水をプレゼントいたします。

- 景品交換期間：7月31日(水)まで *対象の領収書は、本フェア開催中の宿泊分に限りませ

【「垂水フェア」抽選会について】

- 開催期間：2024年7月31日(水)まで
- 対象者：Marriott Bonvoy 会員の方で Daily Social のランチもしくはディナーをフェア期間中ご利用いただいた方
※会員1名様につき1回の抽選資格となります(期間中であれば何度でもご応募いただけます)
- 応募方法：お会計時に抽選券をお渡しいたしますので必要事項をご記入ください。

■景品詳細(一部)

【ランチ抽選会】

レストラン「Daily Social」ペアランチ券、レストラン「FLYING HOG GRILL」ペアランチ券など

【ディナー抽選会】

「フェアフィールド・バイ・マリオット・鹿児島たるみず桜島」宿泊券、「シェラトン鹿児島」宿泊券など

垂水市の特産品や、垂水市内アクティビティ体験チケットもご用意！

1階 カフェ「&More」

カフェ「&More（アンドモア）」では垂水産のメロンを使用したケーキや垂水産サツマイモや夏野菜を使用したベーカリーを期間限定で販売します。

<ブラン・ヴェール（垂水産メロンと県産ヨーグルト使用）>

【料金】店内：750円 持ち帰り：680円

■ 営業時間：10:00-20:00（Live Station 10:00-18:00）

※ 持ち帰りは税込、店内飲食は税サ込の価格です。



4階 居酒屋「さつまぐま」

鹿児島の食の魅力を地元の名酒と堪能できる居酒屋「さつまぐま」では、まるやかでキメの細かい肉質の美湯豚をワインとベリーがほのかに香るパンで挟んだ「桜島美湯豚のさつまぐま風カツサンド」*1や潮の香りがお酒にも良く合う海ぶどうを使用した「垂水産海ぶどうと夏野菜のジュレがけ」*2などをご用意します。

*1 おまかせコース「きりしま」およびアラカルトで提供 *2 おまかせコース「さくらじま」およびアラカルトで提供



■ 営業時間：18:00-23:00（ラストオーダー 22:00）

■ メニュー：シェフのおまかせコース「きりしま」8,000円(税サ込)、「さくらじま」10,000円(税サ込)、他単品各種

19階 グリルレストラン「FLYING HOG GRILL」



最上階のグリルレストラン「FLYING HOG GRILL（フライングホググリル）」では、カンパチや海ぶどうをフレンチの技法で繊細に仕上げた一皿を含むコース料理をお楽しみください。

■ 営業時間

ランチ 11:30-14:00（最終入店 13:00）

ディナー 18:00-22:00（最終入店 21:00）

■ 料金

ランチ 6,000円（税サ込）～

ディナー 15,000円（税サ込）～

19階 バー「VIVARIUM」

バー「VIVARIUM（ビバリウム）」では、幻の焼酎「森伊蔵」を使用したカクテルをご用意しました。

≪森伊蔵カクテルメニュー≫

◇「森伊蔵・マティーニ」 ¥2,400（税サ込）

カクテルの王様「マティーニ」をアレンジした一杯。森伊蔵の風味を活かしコクのある味わい。

◇「森伊蔵・ギムレット」 ¥2,400（税サ込）

キリッとした口当たりで、ライムの爽やかさと森伊蔵の風味が良く合う一杯。

◇「森伊蔵・ソニック」 ¥2,400（税サ込）

森伊蔵ならではのまるやかさを楽しめる一杯。

■ 営業時間

18:00～24:00（ラストオーダー 23:00）



参考資料

シェラトン鹿児島について

シェラトン鹿児島では、“Where the world comes together（世界が会う場所）”のブランドコンセプトのもと、ホテル館内と壮大な景観の境界をなくし、鹿児島の伝統的な美と西洋の美を融合。この現代風アレンジされた空間で、鹿児島に新しい息吹を与え、鹿児島の魅力を世界へ伝えるとともに、訪れたゲストに新しいエクスペリエンスをもたらします。桜島を高層階から望む客室をはじめ、ウエディングから各種コンベンションまで、フレキシブルに対応する宴会フロア、5つの個性を放つレストラン・バーのほか、天然温泉やスパ、クラブラウンジ、フィットネスを完備。観光やビジネス、友人との集まり、家族団らん、大切な記念日など、あらゆるシーンに応じたサービスをお届けしています。

【所在地】 〒890-0051 鹿児島県鹿児島市高麗町 43-15

【お問い合わせ】 （代表）099-821-1111

【公式サイト】 <https://www.marriott.com/ja/hotels/kojsi-sheraton-kagoshima/overview/>

シェラトンホテル&リゾートについて

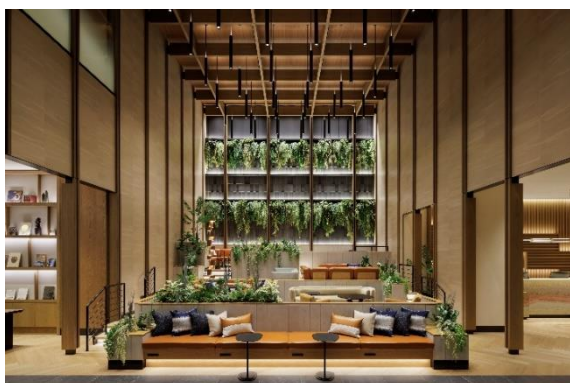
マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンは、世界70カ国450軒以上のホテルでお客様が旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多チャンネルによるマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。

詳細： <https://sheraton.marriott.com/ja-JP/>

シェラトンのFacebook、XとInstagramの@sheratonhotelsでは、シェラトンとのつながりをお楽しみいただけます。シェラトンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。このプログラムは、会員の皆様に、グローバルブランドの素晴らしいポートフォリオ、Marriott Bonvoy™での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスの認定など、他に類を見ない特典を提供しています。

詳細： <https://www.marriott.co.jp/loyalty.mi>

※画像はすべてイメージです



< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

シェラトン鹿児島 セールス&マーケティング部

担当： 井上 友

TEL: 099-297-5372 MAIL: tomo.inoue@sheraton.com