

シェラトン鹿児島
歴史が深く、海と山に囲まれた土地で育った食を味わう
「日置フェア」を開催
～10月1日（火）より2ヶ月間限定で提供～



居酒屋「さつまぐま」で提供する『日置産 月日貝の七輪焼き』、『日置産 黒毛和牛の炙り焼き』

「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6弾として「日置フェア」を2024年10月1日（火）～2024年11月30日（土）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6弾は、鹿児島県薩摩半島の中心部に位置する日置市の食材を使用した「日置フェア」を実施します。薩摩半島の山地や東シナ海に囲まれ、海の幸・山の幸に恵まれた日置市とコラボレーションし、その豊かな土地で丁寧に育まれた食材を、ホテル館内の5つのレストラン・バー全店舗でご堪能いただけます。なめらかな食感で甘みがあり濃厚な味わいの“月日貝”や、丁寧に精製され、さまざまな食材の旨みを引き立てる“天然あま塩”、みずみずしく濃厚な味わいの柑橘類、非常に糖度が高く見た目も鮮やかな“ドラゴンフルーツ”など、日置市ならではの食の魅力を期間限定メニューでお届けします。

「日置フェア」開催にあたり、シェラトン鹿児島の総料理長自ら日置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。フェア限定メニューを通して、日置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 (デイリーソーシャル)」

レストラン「Daily Social」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buffetをご用意。日置産の天然塩とレモンでさっぱりと仕上げた『黒豚しゃぶしゃぶレモン塩仕立て』や、日置で自然熟成させた麦味噌を使用した『日置の麦味噌おでん』、温州みかんの甘みが引き立つ『日置産温州みかんと不知火のジュレ』など、食材から調味料にいたるまで日置産づくしの料理を心ゆくまでお楽しみください。

《メニュー例》

黒豚しゃぶしゃぶレモン塩仕立て、日置の麦味噌おでん、日置野菜の天ぷら、鹿児島県産白身魚の蒸し焼き、日置深葱のクリーム煮、日置さつまいもニョッキ、日置産温州みかんと不知火のジュレ、天然あま塩と安納芋のブラウニー、日置野菜のピザ など約70種類

*時間帯により一部提供内容が異なります

■営業時間：

ランチ 11:30-14:30 / ディナー 18:00-22:00

*最終入店は閉店の1時間前 *席は90分制

■料金：ランチ 5,000円 / ディナー 7,000円

*小学生は半額、未就学児は無料



レストラン「Daily Social」buffetメニュー例

1階 カフェ「&More by Sheraton (アンドモア・バイ・シェラトン)」

カフェ「&More by Sheraton」では、深まる秋を思わせるキャラメルのお菓子に天然あま塩のしょっぱさがアクセントになった『天然あま塩とキャラメルのアラチーズ』や、自然豊かな地で育てられた『日置野菜のピザ』などを販売します。



『天然あま塩とキャラメルのアラチーズ』



『日置野菜のピザ』(写真左)

『ハーブソルトのフォカッチャ』(写真右)

《メニュー》

「天然あま塩とキャラメルのアラチーズ」 料金：店内 700円、持ち帰り 630円

「ほうじ茶と豆乳のパンナコッタ 日置産温州みかん添え」 料金：店内 650円、持ち帰り 590円

「日置野菜のピザ」 料金：店内 450円、持ち帰り 400円

「ハーブソルトのフォカッチャ」 料金：店内 450円、持ち帰り 400円

■営業時間：8:00-20:00

*時間帯により一部提供内容が異なります

*持ち帰りは消費税込み、店内飲食は消費税およびサービス料込みの価格です

4階 居酒屋「さつまぐま」



『日置産 月日貝の七輪焼き』

鹿児島の食の魅力や地元の名酒と堪能できる居酒屋「さつまぐま」では、なめらかな口当たりで、甘く濃厚な味わいや旨みの特徴の“月日貝”を七輪焼きにて提供する『日置産 月日貝の七輪焼き』や、鹿児島県民には秋の風物詩として「秋太郎」の愛称で親しまれているバショウカジキのお造りなど、旬の日置食材をおまかせコースやアラカルトにて提供します。

《メニュー》

シェフのおまかせコース「きりしま」 8,000円

シェフのおまかせコース「さくらじま」 10,000円

他アラカルト各種

■営業時間：18:00-23:00（ラストオーダー 22:00）

19階 グリルレストラン「FLYING HOG GRILL（フライングホググリル）」

最上階のグリルレストラン「FLYING HOG GRILL」では、日置産のドラゴンフルーツやバショウカジキの秋太郎、日置のジビエや日置産さつまキノスなど旬の食材を使用したこだわりのコース料理を提供します。



レストラン「FLYING HOG GRILL」コースメニュー一例

■ 営業時間：ランチ 11:30-14:00（最終入店 13:00） / デイナー 18:00-22:00（最終入店 21:00）

■ 料金：ランチコース 6,000円～ / デイナーコース 12,000円～ 他アラカルト各種

19階 バー「VIVARIUM（ビバリウム）」

バー「VIVARIUM」では、1883年創業の、日置市の焼酎蔵「小正醸造」の焼酎造りで培った蒸溜と熟成の技術を活かしてウイスキー造りを行う「嘉之助蒸溜所」の3種のウイスキーの飲み比べセットを提供・ご堪能いただけます。

《メニュー》

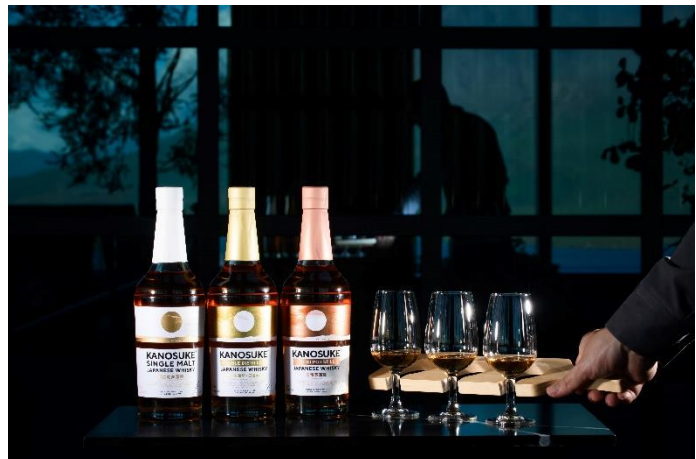
「KANOSUKE テイスティングセット」(20ml×3)

- ・シングルモルト 嘉之助
- ・嘉之助 DOUBLE DISTILLERY
- ・嘉之助 HIOKI POT STILL

料金：5,000円

■ 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

シェラトンホテル&リゾートは、世界70の国と地域に425以上のホテルとリゾートを展開し、ゲストの皆様を簡単にお迎えしています。世界中の何百ものコミュニティの中心に位置するMarriott Bonvoy®の特別なホテルブランドのポートフォリオの中で、最もグローバルなブランドとして、シェラトンは世界のどこにいてもゲストの帰属意識を高める豊かな伝統を持っています。シェラトンは現在、ブランドの大きな変革を進めており、世界中のホテルで、次世代の旅行者や地元の人々のための特徴的なコミュニティ体験を提供しています。シェラトンの新しいビジョンは、直感的なデザイン、ハイテクを駆使した体験、パブリックスペースや飲食からフレキシブルなミーティングスペースに至るまで、あらゆるもののアップグレードを特徴としています。詳細は<http://www.sheraton.com>または、FacebookやX(@sheratonhotels)、Instagram(@sheratonhotels)をご覧ください。

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。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com)をご覧ください。

※画像はすべてイメージです

※価格はすべて消費税・サービス料込みの料金です

< 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