

渋谷と横浜のホテルで鹿児島の美味を堪能するフェアを開催
～ホテルシェフたちが、思い思いに鹿児島県産食材の花を咲かせる～

株式会社東急ホテルズ（本社：東京都渋谷区）は、2022年2月18日（金）から運営する4つのホテルで、鹿児島の食材や本格焼酎などを味わえる「鹿児島フェア」を開催いたします。



公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/restaurant/plan/85376/index.html>

本フェアは、滋味豊かで上質な鹿児島の魅力を、食を通じて発信したいとの鹿児島県の意向と、「食の東急ホテルズ」を標榜する東急ホテルズの意向が合致し、このたび渋谷と横浜に立地する4つのホテルで開催することとなりました。

開催ホテルは、セルリアンタワー東急ホテル、渋谷ストリームエクセルホテル東急、横浜東急REIホテル、横浜ベイホテル東急で、それぞれの個性を生かした料理メニューやドリンクを展開いたします。コロナ禍で遠方への旅行が憚られている今、感染症対策がしっかり施されたホテルで、安心して鹿児島の美味を、お好みのタイプでお選びいただける内容となっております。

（協力：鹿児島県、JA鹿児島県経済連、JF鹿児島漁連）

東急ホテルズは今後も各地自治体等とタイアップし、現地の食材、料理、ドリンクなどをお楽しみいただけるフェアを企画、開催いたします。

【各ホテル 鹿児島フェア 概要】

《渋谷》

■セルリアンタワー東急ホテル

渋谷で数少ない大人の寛ぎの空間「鉄板焼 桜 -SAKURA-」にて、「第11回全国和牛能力共進会」で総合優勝した「鹿児島黒牛」をメイン食材とした鉄板焼、また「鹿児島県産黒豚」を使用した料理、「森伊蔵」などプレステージ焼酎を提供いたします。

フェア名称：食らう！鹿児島黒牛フェア
期間：2022年2月18日(金)～3月21日(月・祝)
時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)
ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:00)
場所：鉄板焼 桜 -SAKURA- (2F)
料金：ランチ 9,950 円～ / ディナー 18,650 円～
※サービス料・消費税込
※お選びになる料理により変動



お問い合わせ：Tel：03-3476-3521(10:00～21:00)

URL：https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakura/index.html

■渋谷ストリームエクセルホテル東急

新しい流れ・新しい価値・新しいトレンドを生み出すをキャッチコピーとした「Bar & Dining TORRENT」にて、鹿児島県産の3種のフレーバー焼酎をおつまみと共に楽しめる「ちょい飲みセット」を提供いたします。

内容：鹿児島フレーバー焼酎3種のちょい飲みセット
期間：2022年2月18日(金)～3月21日(月・祝)
時間：11:30～15:00 (L.O.14:00) / 17:00～21:00 (L.O.20:00)
場所：Bar & Dining 「TORRENT」(4F)
料金：1,800 円 ※サービス料・消費税込
お問い合わせ：03-6427-1358



URL：https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/85314/index.html

《横浜》

■横浜東急 REI ホテル

「食の東急ホテルズ」の洋食と横浜の特色である中華をアレンジした新感覚のカジュアルレストラン、ビストロチャイナ「ENCORE」で、「鹿児島黒牛」を横浜ならではの牛鍋スタイルで提供。その他、黒豚、ブリ、黒酢などを使用した鹿児島尽くしのメニューや鹿児島本格焼酎を使ったカクテルなどを提供いたします。

フェア名称：アンコールへおじゃったもんせ！鹿児島フェア
期間：2022年2月18日(金)～3月31日(木)
時間：ランチタイム 11:30～14:00
ディナータイム 17:30～L.O.21:30
場所：ビストロチャイナ「アンコール」(9F)
料金：ランチ(セット) 鹿児島黒牛の牛鍋 2,310 円他
※サラダバー、本日のデザート、ドリンクバー付き
ディナー(単品) 鹿児島県産 黒豚とブリ 黒酢とベリーソース 2,500 円他



お問い合わせ：Tel：045-663-0138

URL：https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohama-r/restaurant/plan/kagoshima/index.html

■横浜ベイホテル東急

本年、開業 25 周年を迎えることを記念して、パームツリーに囲まれた開放感あふれる「オールデイダイニング カフェ トスカ」にて開催する「アニバーサリーブッフェ」で鹿児島県食材を使ったメニューを一部提供、また宿泊者専用「ベイクラブラウンジ」にて鹿児島本格焼酎などを提供いたします。

フェア名称：開業 25 周年記念「アニバーサリーブッフェ～こだわり食材の旅～」

期間：2022 年 2 月 28 日（月）まで ※開催中

時間：ランチ 平日 11:30～L.O.14:30/

土・日、祝日 11:30～L.O.15:30

ディナー 平日 17:00～21:00 CLOSE

場所：オールデイダイニング カフェ トスカ（2F）

料金：ランチ 平日 4,480 円 土・日、祝日 4,980 円他

ディナー 平日 6,680 円 土・日、祝日 7,280 円他

お問い合わせ：045-682-2255（10:00～19:00）

URL：https://ybht.co.jp/restaurant/cafe_tosca.php



◆今後の鹿児島県関連イベント ～奄美企画～

2021 年に奄美大島が世界遺産に登録されたことを記念し、奄美パーク・田中一村記念美術館開園 20 周年にちなんだイベントを下記の通り開催いたします。

①奄美を描く美術展～巡回展

開催日：2022 年 3 月 6 日（日）～3 月 10 日（木）

②まるごと奄美企画

開催日：2022 年 6 月 3 日（金）～6 月 5 日（日）

※会場はいずれも渋谷エクセルホテル東急 宴会場 ※詳細は後日発表いたします

【東急ホテルズ概要】

会社名：株式会社東急ホテルズ

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1 10 7 五島育英会ビル 3 階

代表者：取締役社長 村井 淳

設立：2001 年 1 月 9 日

公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp>

東急ホテルズでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。詳細は公式ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/information/61913/index.html>

◆本件に関する報道関係者からのお問合せ先◆

（株）東急ホテルズ セールス&マーケティング部 高田

電話：03-3477-6566 / メールアドレス：s.takada@tokyuhotels.co.jp