

2026年2月27日 KSSH-25-40

**【神戸須磨シーワールドホテル】 地産地消ホテルbuffetで楽しむひょうごの春の味覚
3月1日（日）より新メニューが登場
水族館のオフィシャルホテルならではのアフタヌーンティーやカフェデザートも販売開始**

URL : <https://www.kobesuma-seaworld.jp/hotel/restaurant/>

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：荒井 幸雄）が運営する、神戸須磨シーワールドホテル（兵庫県神戸市、支配人：首藤 淳也）では、2026年3月1日（日）より兵庫の春の味覚を使用した新メニューを展開いたします。



せとうちハーバーレストラン 春のランチbuffetイメージ



春のせとうちアフタヌーンティー イメージ

神戸須磨シーワールドホテルのレストラン「せとうちハーバーレストラン」では、瀬戸内海の鮮魚、地元の農家から直接仕入れた新鮮な野菜など、地域の食材を季節に合わせてご提供しています。春メニューでは香ばしくグリルした但馬どりを踏と春キャベツとともにドライトマトのソースと卵黄のソースでいただく「但馬どりのグリル踏と春キャベツのアーリオオーリオ」や、真鯛の旨味と筍のシャキシャキした食感、新わかめの香りが調和した「真鯛と筍の新若芽蒸し」など、旬の味覚が並ぶbuffetメニューを心ゆくまでご堪能いただけます。

また、カフェタイムには水族館の人気者たちがシェフ特製の一品として新登場。シャチをイメージした黒いシフォンケーキにたっぷりの生クリームと季節のフルーツをのせた「シャチカラーのシフォンケーキ」や、サクサクのパイ生地からチンアナゴとニシキアナゴが顔を覗かせる「チンアナゴのクッキーをのせたミルフィーユ」など、見て楽しい食べて美味しいデザートをご提供いたします。さらに「せとうちアフタヌーンティー」は春からより水族館らしく、より気軽にお楽しみいただけるよう一新いたします。1925年から続く老舗「神戸紅茶」より日本紅茶協会認定ティーアドバイザーがセレクトした4種類の紅茶をはじめ、EXILEのTETSUYA氏がプロデュースするAMAZING COFFEEのAMAZING BLENDを使用したコーヒーなど、お好きなドリンクでアフタヌーンティーをお楽しみください。

【せとうちハーバーレストランについて】

ひょうご五国豊穡の食材をお楽しみいただける、地産地消buffetレストラン

総席数 : 200 席

※せとうちハーバーレストランでお食事される方は水族館への再入館が可能です



■ランチbuffet

提供時間 : ランチタイム 11:30~15:00 (L.O.14:30)

予約 URL : <https://x.gd/kEuqU>

※料金等の詳細は HP をご確認ください <https://www.kobesuma-seaworld.jp/hotel/restaurant/>

〈春メニュー一例〉



但馬どりのグリル蛸と春キャベツの
アーリオオーリオ



真鯛と筍の新若芽蒸し



鮭とアボカドの冷製パスタ

■カフェタイム 新デザートメニュー

提供時間 : カフェタイム 13:00~16:00 (L.O.15:30)

予約 URL : <https://x.gd/kEuqU>

※料金等の詳細は HP をご確認ください <https://www.kobesuma-seaworld.jp/hotel/restaurant/>



シャチカラーのシフォンケーキ
(1,200 円)



チンアナゴのクッキーをのせたミルクシェイク
(1,500 円)

■「春のせとうちアフタヌーンティー」概要

春は水族館の仲間たちがいっぱいのアフタヌーンティーに一新！
水族館利用者はせとうちハーバーレストランの利用で再入館も
できるので観覧の合間の休憩にもおすすめです。

販売開始 : 2026年3月1日(日)～5月31日(日)
提供時間 : カフェタイム 13:00～16:00 (L.O.15:30)
料金 : おひとり様 3,000円 (税込・サービス料込)
定員 : 1日20組限定
予約URL : <https://x.gd/kEuqU>



春のせとうちアフタヌーンティー イメージ

〈メニュー内容〉

上段 : シャチカラーのシフォンケーキ
 柚香るレアチーズケーキと桜のジュレ
 チンアナゴミルフィーユ
 いちごのモンブラン
 ペンギンのケーキ



中段 : 抹茶の生どらやき
 抹茶と金柑のバターケーキ
 抹茶ときなこのエクレア
 桜&ピスタチオだんご
 いちごのブラウニー



下段 : かめさんミートパイ
 たこのガルシア風コロッケ
 ホタテのグラタン
 生しらすのブルスケッタ



別皿 : 焼きたてスコーン別盛 (ローズジャム クロテッドクリーム)
ドリンク : 紅茶、コーヒー、カフェオレ、ソフトドリンク各種

※メニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください

GRANVISTA

HOTELS & RESORTS

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名： 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
所在地： 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F
創立： 1958年8月27日
資本金： 1億円
代表取締役社長： 荒井 幸雄
TEL： 03-5209-4121 (代表)
URL： granvista.co.jp
Facebook： facebook.com/granvista.co.jp
X： x.com/granvistaTW
Instagram： instagram.com/granvistahotelsandresorts/

施設一覧

札幌グランドホテル / 札幌パークホテル / 熊本ホテルキャッスル (提携施設) / ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋 / ホテルインターゲート広島 / ホテルインターゲート金沢 / ホテルインターゲート大阪 梅田 / 銀座グランドホテル / キャブション by Hyatt なんば 大阪 / 京町家 京都二条 さわら木の宿 / 京町家 京都ぎをん 八坂の宿 / 白良荘グランドホテル / ホテルゆもと登別 / BLISSTIA SUITES & RESORT 沖縄恩納村 (2026年7月開業予定) / YOKI MATSUSHIMA (2026年8月開業予定) / 鴨川シーワールド / 鴨川シーワールドホテル / 神戸須磨シーワールド / 神戸須磨シーワールドホテル / 苫小牧ゴルフリゾート 72 / 佐野ハイウェイレストラン / 足柄ハイウェイレストラン / 大津ハイウェイレストラン /

KOBE SUMA

SEA WORLD HOTEL

「海の夢をみる休日。」がテーマの“海への旅にいざなう価値体験型ホテル”。全客室がオーシャンビューで、水槽付のプレミアムルームや日本初の「ドルフィンラグーン」を直営で常設したホテルです。

※神戸須磨シーワールドホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

名称： 神戸須磨シーワールドホテル
所在地： 兵庫県神戸市須磨区若宮町 1 丁目 3-5
開業： 2024年6月1日
階数： 地上 8 階建て
客室数： 80 室
TEL： 078-754-9451
URL： kobesuma-seaworld.jp/hotel
