

Press Release

鹿児島県の豊富な食材や郷土料理が味わえる
オークラアクトシティホテル浜松
「鹿児島グルメフェア」開催
2018年7月1日(日)～7月31日(火)

オークラアクトシティホテル浜松（静岡県
浜松市中区板屋町 111-2：総支配人 杉山良太）
では、2018年7月1日（日）から7月31日
（火）の期間、ホテル内レストランにおいて
「鹿児島グルメフェア」を開催いたします。



弊ホテルでは昨年、井伊直虎ゆかりの地浜松にちなみ、地元食材を使用した「井伊直虎会席（和食堂山里）」
「井伊直虎コース（中国料理桃花林）」を提供し、お客様に大変ご好評をいただくことができました。
今年はテレビドラマの舞台が移った西郷隆盛ゆかりの地「鹿児島」にスポットをあて、グルメフェアを企画
いたしました。

メニュー開発にあたり、本年3月に弊ホテルスタッフが現地を訪問。野菜生産農家や黒毛和牛農場および
青果市場や魚市場では自ら食材を厳選し、また実際に郷土料理の数々を吟味してまいりました。そこで得た
知識を元に、各レストランシェフがオリジナル料理に仕上げ、ご提供いたします。

また、料理と一緒に楽しみいただく飲物は、南九州市にある老舗焼酎蔵「佐多宗二商店」から、2018年限
定商品である芋焼酎「CANGOXINA」をはじめ、特別な銘柄をご用意いたしました。

そのほか期間中ご来場いただきました方の中から抽選で、鹿児島特産品詰め合わせが当たるキャンペーンも
実施いたします（協力：鹿児島県）。

詳細は下記の通りです。

■「鹿児島グルメフェア」概要

期 間 ： 2018年7月1日（日）～2018年7月31日（火）

開催店舗：和食堂「山里」・鉄板焼「さざんか」・スカイレストラン「パガニーニ」

中国料理「桃花林」・レストラン「フィガロ」・メインバー「ドン・ジョバンニ」

ご予約・お問い合わせ：

予約センター TEL 053-458-1233（9：00～20：00）

<和食堂「山里」>

-
- A collection of various Japanese dishes including a bowl of miso soup, a teapot, a bowl of rice, a bowl of soup, a bowl of salad, and a bowl of fruit.

＜鉄板焼「さざんか」＞

- ## ＜スカイレストラン「パガニーニ」＞

- ## ＜中国料理「桃花林」＞

-
- A collection of traditional Chinese dishes. In the center is a bamboo steamer basket filled with fish, vegetables, and mushrooms. To the left is a blue bowl containing a stir-fried vegetable and meat dish. In the foreground is a red plate with a braised meat dish, garnished with green onions and a small green vegetable. To the right of the steamer is a small glass of red wine and a small bowl of dark sauce.

＜レストラン「フィガロ」＞

- ・ランチ&スイーツバイキング（ランチ） お一人様 大人・シニア（65歳以上）2,500円
※大人のみ土日祝は+300円
小学生 1,600円、幼児（4歳～）900円

※バイキングメニュー内に一部鹿児島フェアメニューを提供

鹿児島県産きびなごのエスカベッシュ サラダ仕立て・さつま汁・いちきポンカレー
桜島鶏胸肉のディアブル・豚骨ラーメン ほか

＜飲み物＞

- | | | | |
|--------------------------|-------------|-------------|----------|
| (芋焼酎・梅酒)・CANGOXINA (芋焼酎) | グラス 1,200 円 | ボトル (500ml) | 12,000 円 |
| ・鶴姫の愛 (芋焼酎) | グラス 1,000 円 | ボトル (900ml) | 10,000 円 |
| ・健美麗 (梅酒) | グラス 900 円 | | |

※全レストラン&バーにて提供いたします（寿し半和樂は除く）

- (カクテル) ・ AKAYANE Spirits 山椒&Tonic (Gin&Tonic) グラス 1,290 円
・ AKAYANE Spirits 生姜&Ginger (Moscow Mule) グラス 1,290 円

※メンバー「ドンジョバンニ」、スカイレストラン「パガニーニ」にて提供いたします

----- この件に関するお問い合わせ先 -----

オークラアクトシティホテル浜松

販売促進部 寺本、辻、藤田

〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2

Tel. 053-459-0742 Fax. 053-459-0752

3F 山里

ランチ 11:30~14:00(土・日・祝~14:30)
ディナー 17:30~21:00

LUNCH 桜島御膳 お一人様 2,500円

LUNCH 鹿児島昼会席 お一人様 3,800円

3F せぎん

鉄板焼 さざんか

ランチ 11:30~14:00(土・日・祝~14:30)
ディナー 17:30~21:00

DINNER

LUNCH デラックスランチ[鹿児島フェア]

お一人様 6,500円

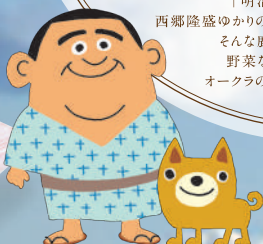
DINNER 料理長おすすめディナー[鹿児島フェア]

お一人様 14,500円

鹿児島グルメフェア

2018.7.1~2018.7.31

「明治維新150周年」の今年、
西郷隆盛ゆかりの地鹿児島は、今注目を集めています。
そんな鹿児島の畜産物や水産物、
野菜などの食材と、郷土料理を、
オークラのレストランでお楽しみください。



©鹿児島県

2F 桃花林

ランチ 11:30~14:00(土・日・祝~14:30)
ディナー 17:30~21:00

LUNCH 彩葉ランチ お一人様 3,800円

DINNER

Hommage Aux Cangoxina
~鹿児島フェア~
お一人様 15,000円

PAGANINI

スカイレストラン&ラウンジ バガニーニ

金・土 17:30~24:00(LO.23:30)
日~木 17:30~23:00(LO.22:30)

2F

Figaro

レストラン フィガロ

ランチ 11:30~14:00(土・日・祝~14:30)
ディナー 17:30~21:00(土・日・祝のみ)

LUNCH ランチ&スイーツバイキング 大人 2,500円 ほか
(土・日・祝は 大人2,800円 ほか)

DINNER デイナーバイキング(土・日・祝のみ) お一人様 3,800円 ほか

今回のフェア開催にむけ、3月上旬にスタッフが直接
鹿児島県を訪れ、生産地への訪問や郷土料理の数々を吟味し、
準備を進めてまいりました。



鹿児島、南九州市「佐多
宗二商店」の特別な焼酎
などもご用意しております。



オークラ
アクトシティホテル 浜松

〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町111-2 TEL.053-459-0111
www.act-okura.co.jp

ご予約・お問い合わせ(9:00~20:00)

予約センター

Tel.053-458-1233



鹿児島グルメフェア Menu

鹿児島特産品詰め合わせセット 抽選で20名にプレゼント!

期間中ご来場いただいた方の中から、抽選で20名様に「鹿児島特産品詰め合わせセット」を20名様にプレゼント!(簡単なアンケートにご記入いただきます)(協力:鹿児島県)

31F

山里

和食堂 山里

■ 営業時間 ランチ 11:30~14:00(土・日・祝~14:30) ディナー 17:30~21:00

LUNCH 桜島御膳 お一人様 2,500円

松花堂三段

【一段】・さつま灰干し鯖柚香焼・紅さつまレモン煮 はじかみ・自家製さつま揚げとガネ天
・桜島大根味噌漬け・オクラ漬け【二段】・さびなご 大葉 紅蓼・鯉のタタキ かいわれ・霧島サーモン 星の砂塩
・そうめん南瓜美味酢 星オクラ 酢味噌 甘口醤油

【三段】鹿児島県産黒毛和牛の冷しゃぶ 茹で野菜 胡麻ダレぼん酢

【煮物】桜島鶏のキーマン 小鍋仕立て 冬瓜 人参 青味

【お食事】御飯(鹿児島県産あきほなみ) 味噌椀 ※追加700円にて、御飯を

【お食後】灰汁巻き きな粉 黒蜜 「鶏飯(けいはん)」へ変更いたします。

LUNCH 鹿児島昼会席 お一人様 3,800円

【前菜】・霧島サーモンのマリネ仕立て 黄身寿司 星の砂塩・そうめん南瓜酢漬 星オクラ・紫芋餅 安納芋飴

【吸物】志布志産鰻を使った土瓶蒸し 占地 三つ葉 梅肉

【お造り】鹿児島県産鮮魚三種盛り合わせ 添え物色々

【焼物】陶板焼 鹿児島県産黒毛和牛 焼き野菜 はじかみ

【煮物】豚骨仕立て 豚軟骨 大根 人参 青味

【揚げ物】自家製さつま揚げ三種 桜海老 あおさのり えびす南瓜

【お食事】御飯(鹿児島県産あきほなみ) 香の物 味噌椀 ※追加700円にて、御飯を

【お食後】本日のデザート 「鶏飯(けいはん)」へ変更いたします。

DINNER 鹿児島会席 お一人様 10,000円

【前菜】季節の前菜盛り合わせ

【吸物】ずんだ蓮根 順才 茗荷 海草類 柚子

【お造り】お造り三種盛り合わせ 添え物色々

【焼物】鹿児島県産黒毛和牛蒸し焼 黒酢生姜あん 夏野菜色々 はじかみ

【冷煮物】焼き玉蜀黍豆腐 鮑 小芋 茄子 南瓜 オクラ 柚子あん

【強肴】玉蜀黍のさつま揚げ カダイフ巻き 添え野菜 美味出汁 柚子辛子 星の砂塩 レモン

【お食事】鶏飯 香の物

【お食後】灰汁巻き きな粉 黒蜜



【鶏飯(けいはん)】
御飯の上に鶏ささみ肉、椎茸、
錦糸卵、パパイアの漬け物など
をのせて、鶏のだし汁をかけて
食べる、奄美大島の郷土料理
です。

31F

さざんか

鉄板焼 さざんか

■ 営業時間 ランチ 11:30~14:00(土・日・祝~14:30) ディナー 17:30~21:00

LUNCH デラックスランチ お一人様 6,500円

・桜島鶏ムネ肉のサラダ~黒酢のドレッシング~ ・季節の焼野菜 ・霧島
サーモンのムニエル~夏野菜のピストソース~ ・鹿児島県産黒毛和牛
リブロース 120g ・お食事(御飯・味噌椀・香の物) ・デザート~鹿児島
のたんかんシャーベット~

DINNER 料理長おすすめディナー お一人様 14,500円

・料理長からのはじめの一品~鹿児島県のさつま揚げと水菜の白味噌和え~ ・桜島鶏ムネ肉のサラダ~黒酢のドレ
ッシング~ ・季節の焼野菜 ・鹿児島県産さびなごと霧島サーモンの蒸籠蒸し~薩摩伝統の醤油と梅肉ソース添え
~ ・鹿児島県産黒毛和牛A4ランク 二つの愉しみ サーロイン60gとフィレ60g ・お食事(御飯・味噌椀・香
の物) ・デザート~杏仁豆腐と鹿児島のたんかんシャーベット~ ・コーヒーまたは紅茶

2F

Figaro

レストラン フィガロ

■ 営業時間 ランチ 11:30~14:00(土・日・祝~14:30) ディナー 17:30~21:00(土・日・祝のみ)

LUNCH ランチ&スイーツバイキング 大人・シニア(65歳以上) 2,500円(土日祝は大人のみ2,800円) | 小学生 1,600円 | 幼児(4歳~) 900円

DINNER ディナーバイキング 大人 3,800円 | シニア(65歳以上) 3,500円 | 小学生 2,300円 | 幼児(4歳~) 1,200円

バイキングメニュー内に鹿児島フェアメニュー ・鹿児島県産さびなごのエスカベッシュ サラダ仕立て ・さつま汁 ・いちきボンカレー ・桜島鶏胸肉のディアブル ・豚骨ラーメン など

30F

PAGANI

スカイレストラン&ラウンジ パガニーニ

■ 営業時間 ディナー 金・土 17:30~24:00(L.O.23:30) 日~木 17:30~23:00(L.O.22:30)

DINNER Hommage Aux Cangoxina~鹿児島フェア~ お一人様 15,000円

・鹿児島県産キバナゴとさつま揚げのエスカベッシュ ・カンパチ「海の桜勘」のマリネ ・紅さ
つまの冷製スープ カブチーノ仕立て ・錦江湾産鮮魚と車エビのボワレ アオサ香る白ウイ
ンソース ・芋焼酎のグラニテ ・鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のグリル 根深ねぎのソー
ス 野菜を添えて ・鹿児島マンゴーのデザート ・パン ・コーヒーまたは紅茶

2F

桃花源

中国料理 桃花源

■ 営業時間 ランチ 11:30~14:00(土・日・祝~14:30) ディナー 17:30~21:00

LUNCH 彩菜ランチ お一人様 3,800円

・冷菜盛り合せ
・霧島サーモン入りふかひれスープ
・海老入り蒸し餃子
・鹿児島県産さつま揚げと白菜の煮込み
・鹿児島県産豚バラ肉の四川ソース
・さつま灰干しサバの炒飯
・鹿児島デザート二種盛り合わせ

【単品料理】
・鹿児島県産黒毛和牛と鹿児島野菜の
XO 揚げ炒め…(1~2名)5,200円
・鹿児島県産豚バラ肉の
四川ソース…(1~2名)3,200円
・さつま灰干し鯖の炒飯…(1名)1,600円

鹿児島県南九州市にある、鹿児島県を代表する老舗蔵元「佐多宗二商店」の商品を使ったメニューをご用意しております

カクテル

・AKAYANE Spirits山椒&Tonic (Gin & Tonic) …グラス1,290円
・AKAYANE Spirits生姜&Ginger Ale (Moscow Mule) …グラス1,290円
【提供レストラン&バー】メインバー「ドン・ジョバンニ」(ホテル2F)
スカイレストラン「パガニーニ」(ホテル30F)

芋焼酎・梅酒

・CANGOXINA(芋焼酎)…グラス1,200円 ボトル(500ml)12,000円
・鶴姫の愛(芋焼酎)…グラス1,000円 ボトル(900ml)10,000円
・健美麗(梅酒)…グラス900円
【提供レストラン&バー】寿し半「和楽」を除く全店舗にて