

報道機関 各位

垂水市記者発表（令和7年5月29日付）

シェラトン鹿児島  
「垂水市×イタリアンフェア」を開催

下記のとおり開催いたしますので、取材方よろしくお願ひいたします。

■資料 本紙を含む3枚

■日時 令和7年6月2日（月） 開幕セレモニー 11:30～12:00

■場所 鹿児島市高麗町43-15 シェラトン鹿児島

■趣旨 シェラトン鹿児島様と垂水市とのコラボレーション企画は、昨年に続いて2回目となります。

垂水市の食材でイタリア料理を提供するイタリアンフェアをシェラトン鹿児島で開催します。

期間内は、ホテル内の各店舗でオリジナルメニューをお楽しみいただけます。

6/2（月）は開幕セレモニーを行い、フェアについてご紹介いたします。

セレモニーの後には、フィッシャリィガールによる「カンパチ解体ショー」を披露し、会場内でカンパチの振る舞いを行います。

■フェア期間 令和7年6月2日（月）～令和7年7月31日（木）

■開幕セレモニー内容

11:30 開幕セレモニー開始

（主催者挨拶） 南国ホテルズ株式会社 代表取締役社長 伊牟田 均

（垂水市代表挨拶） 垂水市 市長 尾脇 雅弥

（来賓者挨拶） 薩摩雅咲亭 オーナー 内野 雅和

（生産者挨拶） irodori 野菜もり畑 代表 森 千秋

（フェアについて） シェラトン鹿児島 総料理長 深水 政信

12:00 閉会

12:05-12:15 カンパチ解体ショー

■問い合わせ先・情報発信元

垂水市役所水産商工観光課 ☎0994-32-1111(内線 266) 葛迫

シェラトン鹿児島 セールス&マーケティング部 ☎099-297-5372 井上



VIVARIUM



# 垂水市 × Italian Fair

## Kagoshima Tarumizu City

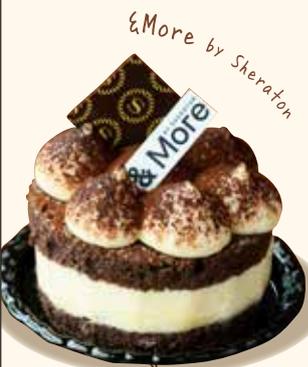
2025. 6.2 mon. - 2025. 7.31 thu.

垂水市は、錦江湾に面し高隈山系を源とする温泉水や、火山灰・シラス台地の豊かな土壌など、自然や観光資源にあふれた土地です。垂水の自然が育んだ海鮮やお肉、野菜などを世界中で愛されるイタリア料理でご堪能ください。

Tarumizu City is blessed with abundant nature, facing Kinko Bay and nourished by the Takakuma mountain range. The area is rich in natural resources, including hot spring water and fertile soil formed by volcanic ash and the Shirasu plateau. Enjoy the seafood, meat, and vegetables nurtured by Tarumizu's natural environment, all beautifully prepared in globally beloved Italian cuisine.



More by Sheraton



More by Sheraton

アクアパッツァ × シェラトン鹿児島  
日高 良実シェフ 深水 政信  
Collaboration Dinner

アクアパッツァの第一人者  
日高シェフと愉しむ  
イタリアンディナー

～垂水市の食材をメインに使用した一夜限りの饗宴～

2025  
7/21  
mon.

18:00～

場所：シェラトン鹿児島2階 Ballroom

料金：お一人 20,000円

※料理、ワイン、お土産が含まれます

予約方法：

TEL 099-821-1111

WEBでのご予約はこちら▶



Daily Social



# Daily Social

アクアパッツァを日本に広めたパイオニアとして知られる日高良実シェフ考案レシピの料理をお楽しみいただけます。

You can enjoy dishes based on recipes created by Chef Yoshimi Hidaka, known as a pioneer in introducing Acqua Pazza to Japan.

- アクアパッツァ ・ トマトのブルスケッタ
- 鶏もも肉の黒オリーブ煮
- 旬魚のカルパッチョ レフォールソース など

#### Italian Dishes

- Acqua Pazza (Poached Fish in Broth)
- Tomato Bruschetta
- Braised Chicken Thighs with Black Olives
- Seasonal Fish Carpaccio with Horseradish Sauce and more



#### オールデイダイニング

#### Daily Social (デイリーソーシャル) / 4F

[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)

[料金] ランチbuffet 5,000円 / ディナーbuffet 7,000円、6~12歳 半額、5歳以下 無料

[Opening hours] Lunch 11:30-14:30 (Last entry 13:30) / Dinner 18:00-22:00 (Last entry 21:00)

[Price] Lunch Buffet 5,000 yen / Dinner Buffet 7,000 yen age of 6-12: half price. age of 5 & under: complimentary

好評につき期間延長

平日限定 | 7/31(木) |  
Weekdays ONLY | まで

開業2周年記念特別価格  
Sheraton Kagoshima  
2nd Anniversary Special Price

ランチbuffet 3,900円 / ディナーbuffet 5,500円  
Lunch buffet 3,900 yen / Dinner buffet 5,500 yen



## VIVARIUM

### イタリアンアフタヌーンティー

Italian Afternoon Tea

ジェラートやティラミス、マリトッツォなどイタリアの代表的なスイーツに加え、プロシュートとチーズを乗せたグリッシーニやカプレーゼなどのセイボリーが楽しめる大人のアフタヌーンティー。

Indulge in an elegant Italian-style afternoon tea featuring iconic sweets like gelato, tiramisu, and maritotzo, alongside savory delights such as grissini topped with prosciutto and cheese, and fresh Caprese salad—perfect for a refined, grown-up treat.

バー **VIVARIUM (ビバリウム) / 19F**

[提供時間] 14:00~ / 15:00~ ※要予約

[料金] 5,000円

[Service Hours] 14:00~ / 15:00~ \*Reservation required  
[Price] 5,000yen

## VIVARIUM



美食家カミーロ・ネグロニ伯爵が愛飲していたカクテルなど、イタリアにちなんだカクテルを鹿児島のお酒を使って提供いたします。

We offer Italian-inspired cocktails, including the favorite drink of gourmet Count Camillo Negroni, made with spirits from Kagoshima.

バー **VIVARIUM (ビバリウム) / 19F**

[営業時間] 18:00-24:00 (ラストオーダー23:00)

[料金] 1,900円~

[Opening hours] 18:00-24:00 (Last order 23:00)

[Price] 1,900yen~

## & More

### 垂水メロンのズコット

Trumizu Melon Zuccotto

eat in 820円 /  
take out 730円



### ティラミス Tiramisu

eat in 700円 / take out 630円



カフェ **&More by Sheraton (アンドモア・バイ・シェラトン) / 1F**

[営業時間] 8:00-20:00  
[Opening Hours] 8:00-20:00

※時間帯によって提供内容が異なります  
\*The offerings vary depending on the time of day.

や  
し  
ま  
ぐ  
ま



### SAKURAJIMAコース 10,000円

桜島美湯豚の炙り焼きや海の桜勤の漬け丼を含む、旬の鹿児島の食材をふんだんに使用したシェフのこだわりコース。

A Chef's "OMAKASE" course featuring the best of seasonal Kagoshima ingredients. Highlights include seared Sakurajima Biyu-ton pork and a marinated Umi no Oukan amberjack rice bowl.

居酒屋 **SATSUMAGMA (さつまぐま) / 4F**

[営業時間] 18:00-23:00 (ラストオーダー22:00) [Opening Hours] 18:00-23:00 (Last order 22:00)

