株式会社ニュー・オータニ

# ジュワっと広がる“日本一の旨み”！和牛の「鹿児島黒牛」フェア開催！

**「鹿児島黒牛」をはじめ、鹿児島県産食材を使用したメニューがレストラン8店舗に勢揃い！**

**ホテルニューオータニ（東京）**

**和牛の頂き「鹿児島黒牛」フェア**

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/recommend/kagoshima-wagyu/

ホテルニューオータニ（東京）の直営レストラン8店舗にて、5年に一度開催される「全国和牛能力共進会」において2022年に日本一に輝いた「鹿児島黒牛」をはじめ、鹿児島県産食材を使用したメニューを展開する**『鹿児島黒牛フェア』**を、2024年12月1日（日）から2025年1月31日（金）までの期間限定で開催いたします。

## 鹿児島県が誇る名産食材を“美味しく”お届け！

ホテルニューオータニ（東京）では、日本全国の美食をお愉しみいただきたいという想いから、これまでにさまざまな都道府県とコラボレーションし、それぞれの地域の名産食材を使用したメニューを開発するなど、“食”の発展に力を入れてまいりました。そして今回は**鹿児島県とコラボレーションフェア**を開催。2022年に日本一に輝いた「鹿児島黒牛」の旨みを最大限に活かしたホテルシェフ渾身のメニューのほか、「鹿児島黒豚」「鹿児島県産安納芋」を使用したメニューを館内レストラン8店舗にてご提供いたします。

## “和牛の頂き”日本一に輝いた「鹿児島黒牛」

日本では幕末から明治維新にかけて本格的に肉食文化が幕を開けたといわれ、当時の鹿児島には、羽島（はしま）牛・加世田（かせだ）牛・種子島(たねがしま)牛などの名称の牛が存在しました。これらの牛に、先人たちが長い年月をかけて改良に改良を重ねて生まれたのが、現在の**「鹿児島黒牛」**です。

「鹿児島黒牛」は、5年に1度開催される全国から選抜された和牛を集めて改良の成果や優秀性を競う「全国和牛能力共進会」にて、第11回大会（2017年）に続き、第12回大会（2022年）でも日本一に輝きました。第12回大会では、全9部門のうち6部門で1位を獲得するとともに内閣総理大臣賞を受賞。さらに肉牛の部では最優秀枝肉賞を前大会に続き連覇するという、正真正銘**おいしさでも1位**という結果に。日本食人気が世界中で注目される中、国内外問わず人気を博す**“和牛”**の中でも、きめ細やかな美しい霜降りが織りなすとろけるような食感と、繊細ながらもしっかりとした肉と脂の旨みが特徴の日本を代表するブランド牛をご賞味ください。

## 和・洋・中にスイーツも！全8店舗で味わう多彩な期間限定メニュー

**・西洋料理「ベッラ・ヴィスタ」**

**鹿児島黒牛の赤ワイン煮込み　¥7,800**

赤ワインに漬け込んだ「鹿児島黒牛」を、口の中でほろりと崩れるほど柔らかく、じっくり煮込みました。濃厚なコクと素材の旨みが広がる一皿を、ガーデンタワー最上階からの絶景とともにお愉しみください。

**・日本料理「KATO'S DINING & BAR」**

**<u>鹿児島黒牛と鹿児島県産鰻のうな牛</u>　￥8,000**

令和3年秋の褒章において、黄綬褒章を受章したホテルニューオータニ 日本料理 料理長 宮田勇が手掛ける一品。厚切りにした「鹿児島黒牛」を揚げ焼きし、たっぷりの濃厚生姜だれを絡め、鹿児島県産の鰻とともに贅沢に盛り合わせました。

〈そのほかのメニュー〉

鹿児島黒牛　鉄板焼き　¥13,200

鹿児島産黒牛　肉うどん　¥6,300

**・ステーキハウス「リブルーム」**

**<u>鹿児島黒牛 食べ比べコース</u>　¥24,000**

ステーキハウス「リブルーム」では、「鹿児島黒牛」のフィレとサーロインの食べ比べコースが登場。店内のオープンキッチンで、お肉の柔らかさを損なわないようじっくりと熱を通し、50年以上の伝統が紡いできた熟練の技とともに最高の焼き上がりを実現します。

〈そのほかのメニュー〉

鹿児島黒牛 食べ比べコース　¥24,000

鹿児島黒牛 フィレステーキ150g（5.5oz）コース　¥28,000

鹿児島黒牛 サーロインステーキ200g（7.0oz）コース　¥20,000

**・鉄板焼「石心亭」**

**鹿児島黒牛食べ比べランチ　￥23,500**

**鹿児島黒牛食べ比べディナー　￥34,000**

「鹿児島黒牛」のフィレとサーロインの食べ比べのほか、鮑や伊勢海老などの厳選魚介を目の前の鉄板カウンターで焼き上げ、ご提供いたします。400年の歴史を誇る日本庭園の中央に静かに佇む鉄板焼「石心亭」にて華麗な熟練シェフの手さばきを間近に、お食事をお愉しみください。

**・コーヒーショップ「SATSUKI」**

**鹿児島黒牛ビーフカツのせ　ブラックハヤシ&レッドカレー　￥5,800**

「鹿児島黒牛」の旨みをぎゅっと凝縮したビーフカツを、スパイシーなレッドカレーと濃厚でまろやかなハヤシライスとともに。コーヒーショップ「SATSUKI」では、「鹿児島黒牛」を使用した、肉の旨み広がる王道洋食メニュー3種をご用意いたします。

〈そのほかのメニュー〉

鹿児島黒牛　ビーフシチュー　￥7,800

鹿児島黒牛　ソース焼きそば　￥4,800

※コーヒーショップ「SATSUKI」は、12月2日（月）より提供。

**・ビュッフェ&バー「VIEW & DINING THE SKY」**

**鹿児島黒牛の焼きしゃぶ**　※平日ディナーのみ

大判にカットした「鹿児島黒牛」の肩ロースを高温の鉄板で一気に焼き上げる焼きしゃぶ。甘辛いオリジナルのすき焼きダレから立ち昇る香りや、焼きあがる際の鉄板の音が食欲を掻き立てること間違いなし。ご注文を受けてから目の前で調理を始めるライブキッチンならではの、五感でお愉しみいただける逸品です。

〈そのほかのメニュー〉

鹿児島黒豚の黒酢酢豚　※平日ディナーのみ

鹿児島黒さつま鶏のチキン南蛮丼　※平日ディナーのみ

【VIEW & DINING THE SKY】

平日ディナービュッフェ　大人 ￥15,000／お子さま（4～12歳） ￥7,700

※年末年始、イベントなどで料金が変更となる場合がございます。

**・中国料理「大観苑」**

**<u>かごしま黒豚の雲白肉</u>　小盆 ¥5,000**

中国料理の定番メニュー“雲白肉”を、脂がのった**「かごしま黒豚」**のロースにてご用意。ニンニクや醤油、豆板醤などを合わせた特製ソースが、口に入れた瞬間に広がる旨みととろけるような柔らかさを引き立てます。

〈そのほかのメニュー〉

鹿児島黒豚のやわらか煮込み　小盆 ¥6,000

**・パン＆ケーキ「パティスリーSATSUKI」**

**安納芋パイ　テイクアウト¥1,296**

2種類の食感の異なる**「鹿児島県産安納芋」**を使用したスイーツが新登場。しっとりとクリーミーな安納芋にラムレーズン、黒蜜あんこ、ココナッツピューレを加え、パイ生地で包んで焼き上げました。仕上げのココナッツをアクセントに、中はしっとり、外はサクッとした食感をお愉しみください。
※コーヒーショップ「SATSUKI」にてイートイン可

---

**和牛の頂き「鹿児島黒牛」フェア　概要**

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/recommend/kagoshima-wagyu/

期間：2024年12月1日（日）～2025年1月31日（金）

対象店舗：

・西洋料理・新江戸洋食「ベッラ・ヴィスタ」（ザ・メイン 40階）Tel: 03-3238-0020

・コーヒーショップ「SATSUKI」（ザ・メイン ロビィ階）Tel: 03-5275-3177

・ステーキハウス「リブルーム」（ザ・メイン アーケード階）Tel: 03-3238-0026

・鉄板焼「石心亭」（日本庭園内）Tel: 03-3238-0024

・ビュッフェ＆バー「VIEW & DINING THE SKY」（ザ・メイン 17階）Tel: 03-3238-0028

・日本料理「KATO'S DINING & BAR」（ガーデンコート ロビィ階）Tel: 03-3221-2857
・中国料理「大観苑」（ザ・メイン 16階）Tel: 03-3238-0030
・パン＆ケーキ「パティスリーSATSUKI」（ザ・メイン ロビィ階）Tel: 03-3221-7252

※料金にはすべて別途サービス料を加算させていただきます。
※店舗ごとの最新情報はホテル公式ホームページをご覧ください。
※写真はイメージです。

---

株式会社ニュー・オータニのプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/14571