

この旨さ、国宝級。和牛日本一に輝いた「鹿児島牛フェア」開催！

お肉とスイーツ好き必見！「かごしま黒豚」と「鹿児島県産安納芋」のグルメも登場。



ホテルニューオータニ（東京）

地方創生の取り組み『和牛日本一「鹿児島黒牛」フェア』

詳細を見る

ホテルニューオータニ（東京）では、直営レストラン8店舗にて『和牛日本一「鹿児島黒牛」フェア』を2026年1月9日（金）～2月28日（土）の期間開催します。2022年に「全国和牛能力共進会」にて日本一に輝いた「鹿児島黒牛」を使用した多彩なメニューに加え、「かごしま黒豚」や「鹿児島県産安納芋」を使用したメニューも登場し、鹿児島県の名産を味わい尽くす時間をお届けします。

「食のホテル」 ホテルニューオータニと鹿児島県がコラボレーション！



ホテルニューオータニ（東京）では、日本全国の美味をお愉しみいただきたいという想いから、さまざまな都道府県とのコラボレーション果たし、地域の名産食材を使用したメニューを開発するなど、“食”の発展に力を注いできました。この度、鹿児島県とコラボレーションフェアを開催し2022年、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、「かごしま黒豚」「鹿児島県産安納芋」を使用したメニューをご用意します。

フェアで必食の食材！日本一に輝いた「鹿児島黒牛」とは？

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。

ロッシーニスタイルに丼、多彩なスタイルで愉しむ「鹿児島黒牛」。

グリル料理が自慢のメインダイニングで味わう、特別なロッシーニ。



『鹿児島黒牛 ロッシーニスタイルをメインディッシュとした特別ディナーコース』 ¥20,000 ※サービス料別



2025年6月、炭火と薪火の個性を活かしたグリル料理と、世界各地から取り寄せた銘醸ワインを味わうダイニングへとコンセプトリニューアルを果たした、西洋料理「ベッラ・ヴィスタ」がお届けするのは、「鹿児島黒牛」の極上フィレ肉のグリルを中心に、とろけるほど丁寧に仕上げた赤ワイン煮込み、さらに肉汁溢れる「鹿児島黒牛」と「鹿児島黒豚」を使用したハンバーグを一皿に凝縮した、特別な一品。刻んだトリュフの芳醇な香りが漂う「ペリグーソース」がフィレ肉の繊細な甘みや煮込みの濃厚な旨みを一層際立たせます。

西洋料理「ベッラ・ヴィスタ」

『鹿児島黒牛 ロッシーニスタイルをメインディッシュとした特別ディナーコース』

¥20,000 ※サービス料別

肉、出汁、麺。すべてが主役。



鹿児島黒牛の肉うどん ¥5,100 ※サービス料別

噛むほどに溢れだす脂の甘みとコク深い出汁は、一滴残らず飲み干したいほど上品な味わいに仕上げました。黒毛和牛の柔らかな肉質と、モチっとしたうどんの食感もお愉しみください。肉質、出汁、麺、すべてにこだわりぬいた一品です。

麵処 NAKAJIMA

『鹿児島黒牛の肉うどん』 ¥5,100 ※サービス料別

黒牛と鰻。日本の贅を、一重に



『鹿児島黒牛と国産鰻のうな牛』 ¥8,000 ※サービス料別

きめ細やかな肉質と甘みのある脂が特徴の「鹿児島黒牛」と、職人の手でふっくらと蒸し上げ、長年守り抜かれた熟成タレで香ばしく焼き上げた鰻を同時に堪能できる、贅を極めた丼。素材、焼き、タレ、すべてにこだわり抜いた至極の一品を心ゆくまでお愉しみください。そのほか、素材の旨みをダイレクトに味わう『鹿児島黒牛 鉄板焼』（¥13,200 ※サービス料別）も提供します。

日本料理「KATO'S DINING & BAR」

『鹿児島黒牛と国産鰻のうな牛』 ¥8,000 ※サービス料別

何杯でも心ゆくまで。夜だけのビュッフェメニューが登場！



『鹿児島黒牛のすき煮丼』 ※平日ディナーのみ。

ホテル最上階に位置し、ライブキッチンから出来立ての料理を提供する「VIEW & DINING THE SKY」では、平日ディナー限定のメニューがお目見え。甘辛い香りが食欲をそそる割り下は鹿児島黒牛の旨みを最大限に高め、驚くほどの柔らかさ、口の中でとろけるような脂の甘みと、出汁の旨みが染み渡る極上の一杯です。

ビュッフェ&バー「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

※サービス料別。

※時期により料金変動する場合があります。

お肉好き必見！「鹿児島黒牛」夢の食べ比べメニューが誕生。



『鹿児島黒牛 食べ比べコース』 ¥32,500 ※サービス料別

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。お好みの部位がお決まりの方は『鹿児島黒牛 フィレスステーキコース』（¥36,500 ※サービス料別）や『鹿児島黒牛 サーロインステーキコース』（¥28,000 ※サービス料別）をぜひ。

ステーキハウス「リブルーム」

『鹿児島黒牛 食べ比べコース』 ¥32,500 ※サービス料別



約1万坪の広さを誇る「日本庭園」の中にひっそりと佇むガーデンレストラン、鉄板焼「石心亭」では、熟練のシェフが目の前で焼き上げる「鹿児島黒牛」のフィレとサーロインを一度に味わえるほか、厳選魚介や旬の野菜も愉しめるメニューをご用意。都心とは思えない自然に囲まれながら、極上のひとときをお過ごしください。

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

※サービス料別

もうひとつの鹿児島名産「鹿児島黒豚」も見逃せない。



『鹿児島黒牛黒豚ハンバーグ』 ¥4,400 ※サービス料別

「鹿児島黒牛」と「鹿児島黒豚」。この贅沢な二大銘柄を独自の黄金比で配合した最強のハンバーグ。あふれ出す肉汁と、昔ながらの濃厚なデミグラスソースが絡み合う味わいです。素材選びから成形まで、こだわりが詰まった一皿です。

オールデイダイニング「SATSUKI」

『鹿児島黒牛黒豚ハンバーグ』

¥4,400 ※サービス料別



『かごしま黒豚の雲白肉 小盆』 ¥5,000 ※サービス料別

中国料理「大観苑」では、定番メニュー“雲白肉”を脂の乗った「かごしま黒豚」のロースで仕上げました。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。

中国料理「大観苑」

『かごしま黒豚の雲白肉 小盆』

¥5,000 ※サービス料別

スイーツでも、鹿児島県を堪能！



『安納芋パイ』 ¥1,296 ※テイクアウト料金

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。

※販売期間：2026/1/5～20

パン&ケーキ パティスリーSATSUKI

『安納芋パイ』 ¥1,296 ※テイクアウト料金

開催概要

ホテルニューオータニ（東京）

地方創生の取り組み『和牛日本一「鹿児島黒牛」フェア』

[期間]

2026年1月9日（金）～2月28日（土）

[対象店舗]

- ・西洋料理「ベッラ・ヴィスタ」
- ・麺処 NAKAJIMA

- ・日本料理「KATO'S DINING & BAR」
- ・ビュッフェ&バー「VIEW & DINING THE SKY」
- ・ステーキハウス「リブルーム」
- ・鉄板焼「石心亭」
- ・オールデイダイニング「SATSUKI」
- ・中国料理「大観苑」
- ・パン&ケーキ「パティスリーSATSUKI」

[場所]

東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ

詳細を見る

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