

2025年3月19日

<報道関係者各位>

アートホテル鹿児島
春の訪れを五感で楽しむビュッフェ「春のお祝い&いちごスイーツ」3/22 よりスタート
～桜が咲く頃が旬！「桜鯛会席」はお祝いシーズンにぴったり！季節限定・ご予約受付中～



KAGOSHIMA BOLD KITCHEN 「春のお祝い&いちごスイーツフェア」イメージ

アートホテル鹿児島（所在地：鹿児島県鹿児島市、総支配人：大森頼宜、以下当ホテル）は、2つのレストランにて春の訪れに相応しい季節限定の美食イベントを開催いたします。

当ホテルのロビー階にあるレストラン「KAGOSHIMA BOLD KITCHEN（鹿児島ボールドキッチン）」では、2025年3月22日（土）から4月29日（火・祝）まで、「春のお祝い&いちごスイーツフェア」を期間限定で開催します。春の食材を贅沢に使ったビュッフェメニューと、この時期ならではのいちごやベリーをふんだんに使用した約15種類のスイーツを提供。卒業式や入学式、歓送迎会などお祝いのシーンを華やかに演出いたします。

また、同フロアのレストラン「日本料理 みなと」では、5月31日（土）まで、春の味覚を存分に堪能できる「桜鯛会席」を提供いたします。錦江湾で獲れる「真鯛」は、桜が咲く頃が最も美味しい時期とされ、「桜鯛」とも呼ばれています。身が引き締まり、上品な甘みと旨味が引き立ちます。料理長が心を込めて丁寧に仕上げた季節の逸品の数々を、ぜひご堪能ください。

春の特別なひとときを、当ホテルの美食とともに楽しみください。

◆春の息吹を感じるひととき「春のお祝い&いちごスイーツフェア」概要

<名称> 春のお祝い&いちごスイーツフェア

<期間>

3月22日（土）～4月29日（火・祝）

※5月3日（土）～6日（火）の期間は「GW 限定ビュッフェ」を開催いたします。

<料金>

【土・日・祝 限定】ランチ

大人 2,200 円、小学生 1,100 円、幼児無料

【土曜限定】ディナー

大人 4,500 円、小学生 2,200 円、幼児 800 円

<メニュー一例>



・サーモンと玉葱のレモンマリネ



・ベーコンとアスパラガスのジャーマンポテト

- ・じゃがいもと生ハムの冷製スープ
- ・チキングリエ ～野菜グリエ添え～
- ・3種の丼ぶりコーナー（ランチ：ローストポーク、ディナー：ローストビーフ／桜島どりの親子煮／ネギマグロ桜風味のちらし寿司）



- ・約 15 種類のいちごやベリーをふんだんに使用したデザート各種（いちごのフレンチトースト／いちごの豆花／プチパンケーキのいちごサンド／いちごのムース／いちごのピザ／いちごのゼリー）

など全約 30 種類

【ご予約・お問い合わせ】

KAGOSHIMA BOLD KITCHEN

Tel. 099-257-2705

営業時間：ランチ 11:30～14:30（最終入店 13:15）／ディナー 17:30～21:30（最終入店 20:00）

公式ウェブサイト：<https://kagoshima-bold-kitchen.com/>

◆春の訪れを味わう「桜鯛会席」概要



<名称> 桜鯛会席

<期間> 5月31日（土）まで

<料金> 10,000円

※3日前までのご予約で2名様より承ります。

※追加オプションでデザートプレートのご用意も承ります。

<お品書き>

【食前酒】金箔桜花梅酒／【八寸】春の旬菜五種盛り／【御椀物】春の土瓶蒸し／【向付】桜鯛薄造り
【鉢肴】桜鯛二身姿焼き・鹿児島黒牛ロースステーキ／【強肴】甘鯛桜蒸し ～帆立雲飴～
【油物】筍海老真丈鉋揚げ・鮑の天麩羅／【止め肴】ずわい蟹爪酢の物／【御飯】桜鯛御飯
【止椀】袱紗仕立て／【香の物】二種盛り／【水菓子】桜のプラマンジェ・苺の絹衣

【ご予約・お問い合わせ】

日本料理 みなと

Tel. 099-257-2718

営業時間：ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00) / デイナー 17:30～21:30 (L.O. 21:00)

公式ウェブサイト：<https://nihonryori-minato.com/>

※料金は税金を含みます。 ※画像はすべてイメージです。

※食材は当日の状態、仕入れ状況により変更となる場合がございます。

— 「アートホテル鹿児島」概要 —

【名称】 アートホテル鹿児島

【所在地】 〒890-0064 鹿児島県鹿児島市鴨池新町 22-1 TEL：099-257-2411（代）

交通：JR 鹿児島中央駅から路線バスで約 30 分「農協会館前」より徒歩約 1 分、「鴨池港」より徒歩約 5 分、

九州自動車道鹿児島 I.C.より車で約 15 分

【開業日】 2019 年 9 月 30 日（月）リブランド開業

【階数】 地上 10 階建

【客室】 208 室／11 タイプ

【レストラン】 3 店舗 ロビー階

KAGOSHIMA BOLD KITCHEN／日本料理 みなと／鉄板焼 海雲

【館内設備】 ロビー／フロント／会議室／宴会場／チャペル／無料 Wi-Fi 完備

【お問い合わせ先】 TEL：099-257-2411（代）

公式ウェブサイト：<https://www.art-kagoshima.com/>

マイステイズ・ホテル・マネジメント：<https://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ：<https://www.mystays.com/>

アートホテル

ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストラン・カフェ・ペーカリーなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。

※施設により付帯設備は異なります。

北海道①アートホテル旭川 青森②アートホテル青森、アートホテル弘前シティ 岩手①アートホテル盛岡 茨城①アートホテル鹿島セントラル 新潟②アートホテル新潟駅前、アートホテル上越 東京①アートホテル日暮里 ラングウッド 千葉①アートホテル成田 大阪①アートホテル大阪ベイトワー（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER）福岡①アートホテル小倉 ニュータガワ 大分①アートホテル大分 宮崎①アートホテル宮崎 スカイトワー 鹿児島①アートホテル鹿児島 沖縄①アートホテル石垣島

— 取材に関するお問合せ —

アートホテル鹿児島 マーケティング担当 魚地

TEL: 099-257-2760 FAX: 099-253-3323

E-mail: asuka.uochi@mystays.com