

報道関係者各位

2025年1月8日  
東急ホテルズ&リゾート株式会社

**東急ホテルズ「美食の鹿児島～鹿児島黒牛の競演～」  
和牛日本一鹿児島から「鹿児島黒牛」他、旬の食材を4ホテルで提供  
2025年1月20日～2月28日**

東急ホテルズ&リゾート株式会社（東京都渋谷区、取締役社長 村井 淳）では、2025年1月20日（月）～2月28日（金）の期間、首都圏で運営する4つのホテル、ザ・キャピトルホテル 東急、セルリアンタワー東急ホテル、横浜ベイホテル東急、BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel のレストランにて、「鹿児島黒牛」を中心に、旬の鹿児島食材を堪能できる「美食の鹿児島～鹿児島黒牛の競演～」を開催いたします。鹿児島黒牛は5年に一度開催される「全国和牛能力共進会」において、2017年、2022年の2大会連続で和牛日本一を獲得したブランド牛です。



公式ウェブサイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/restaurant/plan/124323/index.html>

「美食の鹿児島～鹿児島黒牛の競演～」開催期間・レストラン

◆期間 2025年1月20日（月）～2月28日（金）

◆ホテル・レストラン

ザ・キャピトルホテル 東急 日本料理「水簾」（ランチ・ディナー）

セルリアンタワー東急ホテル 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」（ランチ・ディナー）

横浜ベイホテル東急 中国料理「スーツアンレストラン陳」（ランチ・ディナー）

BELLUSTAR TOKYO 「Restaurant Bellustar」（ランチ・ディナー）

鹿児島黒牛は鹿児島県における飼養期間が最長かつ最終飼養地である黒毛和種の牛肉で、鹿児島県の生産者、関係者が長い年月をかけて肉質の改良に取り組んでこられました。その結果、全国の優秀な和牛を一堂に集め、改良成果を競う「全国和牛能力共進会」において、2大会連続で「和牛日本一」の栄冠に輝きました。その美味しさは、きめ細かな美しい霜降りが織りなす、とろけるような食感と、まろやかなコクと旨味が特徴です。



そんな豊かな和牛の旨味を様々な味わいで楽しんでいただけるよう、4ホテルの異なるジャンルのレストランでフェアを展開いたします。本フェア開催にあたり、事前に4レストランのシェフとサービススタッフが鹿児島県に入り、鹿児島黒牛をはじめ、魚介類や野菜などの食材と地元飲料メーカーの視察を行いました。



「美食の鹿児島～鹿児島黒牛の競演～」では、鹿児島黒牛の他、シェフの目利きで選ばれた実えんどう、筍、馬鈴薯など季節の野菜、鹿児島県のオリジナル品種の柑橘「大将季（だいまさき）」なども登場します\*。この機会にお好みのホテル、料理で鹿児島の美味をご堪能ください。 ※使用する食材はホテルにより異なります。メニュー詳細は各ホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

東急ホテルズ&リゾートは「食の東急ホテルズ」を標榜しております。今後も地域と連携した企画で、食材の魅力を存分にお楽しみいただけるレストランフェアを開催してまいります。

## 「美食の鹿児島～鹿児島黒牛の競演～」概要

●期間 2025年1月20日（月）～2月28日（金）

●開催ホテル・レストラン・内容

◆ザ・キャピトルホテル 東急 日本料理「水簾」(3F)

ライブ感溢れる鉄板焼にてご提供いたします。食材の魅力を引き出すシェフの手さばきとともに、至福のひとつをお楽しみください。鉄板焼の個室は貸切でご利用いただくことも可能です（有料）。

■メニュー・料金：鹿児島黒牛ステーキコース 20,000円

■提供時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00) / ディナー 17:30～22:00 (L.O.21:00)

■住所：東京都千代田区永田町 2-10-3 ■電話番号：03-3503-0873（直通）

■公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/suiren/index.html>



ザ・キャピトルホテル 東急



日本料理「水簾」鉄板焼個室



鉄板焼イメージ

◆セルリアンタワー東急ホテル 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)

四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現いたします。素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただけます。

■メニュー・料金：「美食の鹿児島」フェアランチ 3,800円

・鹿児島黒牛のすき煮仕立て 黒酢添え ・筍 新馬鈴薯の揚げ出し 他

※ディナーの会席コースでも鹿児島の食材を使用した料理を提供いたします

■提供時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00) / ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:00)

※定休日：毎週月曜日(祝日の場合は営業)

■住所：東京都渋谷区桜丘町 26-1

■電話番号：03-3476-3420 (直通)

■公式ウェブサイト：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>



セルリアンタワー東急ホテル



日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」



鹿児島黒牛のすき煮仕立て 黒酢添え

◆横浜ベイホテル東急 中国料理「スーツァンレストラン陳」(3F)

オーナーシェフ陳 建太郎が父・建一の味を受け継ぐ、四川料理のレストラン。伝統の味に斬新なアイデアを織り交ぜ、季節の食材を大切に、四川の豊富な調味料で味わい深く仕上げます。

■メニュー・料金：「美食の鹿児島」ランチコース 6,500円 / ディナーコース 16,000円

・鹿児島県産“鱒王”の揚げ物(L) ・鹿児島黒牛の蒸し物～マラータン～(D) 他

■提供時間：ランチ 11:30～14:00 L.O. / ディナー 17:30～19:00 L.O.

※火曜日は不定休

■住所：神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-3-7

■電話番号：045-682-2255 (レストラン予約直通)

■公式ウェブサイト：<https://ybht.co.jp/restaurant/szechwan.php>



横浜ベイホテル東急



中国料理「スーツァンレストラン陳」



鹿児島県産“実えんどう”と海老の藻塩炒め

◆BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel 「Restaurant Bellustar」 (45F)

日本各地の良いものにこだわり、その土地の風土を感じながら、これからの旅先への期待やこれまでの旅の思い出を食材や器で表現し、フレンチの伝統と文化を守りながら、常に進化する食の体験へと誘います。

■メニュー・料金：ディナーコース HOSHI 23,000 円

・実えんどう タルトレット トリュフ ・鹿児島黒牛の炭火焼 黒酢のペアルネーズ 他

※ランチコースでも鹿児島の食材を使用した料理を提供いたします

■提供時間：ランチ 12:00～15:00 (L.O.14:00) / ディナー 17:30～22:00 (L.O.21:00)

■住所：東京都新宿区歌舞伎町 1-29-1「東急歌舞伎町タワー」 ■電話番号：03-6233-7388 (直通)

■公式ウェブサイト：<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/restaurant-bellustar.html>



BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel



Restaurant Bellustar



大将季のヴァッシュラン

※表示の料金にはサービス料、消費税が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。

※仕入れの都合により料理の内容が変更になる場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※写真はイメージです。

●共催：鹿児島県

【東急ホテルズ&リゾート株式会社 概要】

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル 3 階

代表者：取締役社長 村井 淳

事業内容：ホテル・レストラン・会員制リゾートの運営

■全国に広がる「東急ホテルズ」のネットワーク (<https://www.tokyuhotels.co.jp>)

ザ・キャピトルホテル 東急と、東急ホテル・東急リゾートホテル・エクセルホテル東急・東急 REI ホテルの各ブランドが属する「東急ブランドホテル」に加え、BELLUSTAR TOKYO、HOTEL GROOVE SHINJUKU、STREAM HOTEL 等、独自の個性を有するホテルで構成する「DISTINCTIVE SELECTION」、「ホテルコンドミニアム」の STORYLINE、「会員制滞在型リゾート」の東急パッケージを全国に展開

(国内 61 店舗／ほか国内 6 店舗、海外 3 店舗の「パートナーホテル」)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ&リゾート株式会社 広報・デジタルコミュニケーショングループ

高田、古市 電話：03-3477-6566