

2024年11月28日 KSSH-24-05

【神戸須磨シーワールドホテル】兵庫県産の冬の食材や瀬戸内海の魚介をふんだんに使用 「せとうちハーバーレストラン」ランチbuffetに 11月30日（土）より冬の新メニューが登場

URL : <https://www.kobesuma-seaworld.jp/hotel/restaurant/>

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：荒井 幸雄）の運営施設である神戸須磨シーワールドホテル（兵庫県神戸市、支配人：橋本 ゆき子）では、レストラン「せとうちハーバーレストラン」に冬の新メニューが登場いたします。



「神戸須磨シーワールドホテル」は、瀬戸内海の大パノラマが広がる全室オーシャンビューで、「神戸須磨シーワールド」のオフィシャルホテルとして様々な価値体験を提供しています。ホテル内のレストラン「せとうちハーバーレストラン」では、兵庫県の五国豊穡の食材を使った地産地消のメニューをbuffetスタイルでお楽しみいただけます。

11月30日（土）より「せとうちハーバーレストラン」にて、ランチbuffetに冬の味覚をふんだんに盛り込んだ新メニューをご用意いたします。ライブキッチンでは、シェフが揚げたての「河豚の唐揚げ」をご提供するほか、ローストビーフをお客様の目の前で切り分けてご提供いたします。また、パンズに公式キャラクター「オルシー」の焼印を押した「オルシーハンバーガー」も新たに登場いたします。

ほかにも、淡路牛のハンバーグパテにうずら卵を入れパン粉をつけて揚げた、大人にも子供にも好まれているイギリス発祥のスコッチエッグや、春を告げる魚と呼ばれ、文字にも春が用いられ一年で最も秋冬が美味しいと言われている鱈に、緑鮮やかな春菊のソースをたっぷりと纏った「鱈の春菊香るナージュ 白菜のエチュペ」をご用意。身が柔らかいことで知られている水たこに香草をまわせた柚子胡椒風味の「たこの香草マリネ柚子胡椒風味」、たっぷりの柑橘でマリネした「サーモンマリネ カリフラワーのクスクス風添え」など、冬限定のメニューを多数取り揃えております。

【報道関係お問い合わせ先】

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 神戸須磨シーワールド 広報・PR 担当 岡光、藤田、佐藤

E-mail: sumasea@granvista.co.jp Tel: 078-737-3955

神戸須磨シーワールド PR 事務局（株式会社イニシャル内）担当：<イニシャル> 遠藤、藤基、岸本

E-mail: kobesuma-seaworld@vectorinc.co.jp Tel: 03-6821-5730

KOBE SUMA
SEA WORLD HOTEL

【せとうちハーバーレストラン】

■ランチ

営業時間 : 11:30~15:00 (L.O.14:30)

料金 : 大人 4,400 円 / 小学生 2,200 円 / 幼児 (4 歳~小学生未満) 1,200 円
※3 歳以下無料※税・サ込

総席数 : 200 席

備考 : せとうちハーバーレストランでお食事される方は水族館への再入館が可能です。

予約サイト : <https://www.tablecheck.com/ja/kobesuma-seaworld-hotel/reserve/message>

〈冬メニュー一例〉



鯖の春菊香るナージュ 白菜のエチュペ



淡路牛スコッチエッグ



たこの香草マリネ柚子胡椒風味 (左)

サーモンマリネ カリフラワーのクスクス風添え (右)



せとうちハーバーレストラン

【報道関係お問い合わせ先】

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 神戸須磨シーワールド 広報・PR 担当 岡光、藤田、佐藤

E-mail: sumasea@granvista.co.jp Tel: 078-737-3955

神戸須磨シーワールド PR 事務局 (株式会社イニシャル内) 担当: <イニシャル> 遠藤、藤基、岸本

E-mail: kobesuma-seaworld@vectorinc.co.jp Tel: 03-6821-5730

■ライブキッチン

河豚の唐揚げ / ローストビーフ / オルシーハンバーガー

■メニュー例

洋風ぶり大根 / 鮫鯨のベニエ焦がしバターソース / 豚へれのプリンスオルロフ風 / 淡路鶏 岩津葱味噌 / 淡路牛スコッチエッグ / 紅ズワイ蟹のふわふわ蟹玉 / 点心 / 鱈のブランド風グラタン / 蟹とゆり根の茶碗蒸し / 酒蔵鍋 / 合鴨のローストみかん香る人参ピューレ添え / やりいかのオルトラーナパスタ / 神戸ポークと蓮根の黒酢酢豚 / 地元湯葉屋さんの揚げ出しごま豆腐 / 鱈の春菊香るナージュ 白菜のイチュベ /

神戸牛黒カレー / コーンスープ / 地元企業ケンミンコラボフォー / 等全 50 種類以上

※メニュー内容は変更となる場合がございます

【神戸須磨シーワールド】 <https://www.kobesuma-seaworld.jp/>

神戸須磨シーワールドは西日本で唯一のシャチのパフォーマンス、シャチを観ながらお食事ができるブッフェレストラン、さらに、世界初のシャチの生態を学ぶことができる教育ゾーンを展開しております。

学び「Education（エデュケーション）」と遊び「Entertainment（エンターテインメント）」を融合した「『つながる』エデュテインメント水族館」として、大人も子どもも楽しみながら学べる機会を提供しております。

[報道関係お問い合わせ先]

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 神戸須磨シーワールド 広報・PR 担当 岡光、藤田、佐藤

E-mail: sumasea@granvista.co.jp Tel: 078-737-3955

神戸須磨シーワールド PR 事務局（株式会社イニシャル内）担当：<イニシャル> 遠藤、藤基、岸本

E-mail: kobesuma-seaworld@vectorinc.co.jp Tel: 03-6821-5730

GRANVISTA

HOTELS & RESORTS

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名：株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
所在地：東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F
創立：1958年8月27日
資本金：1億円
代表取締役社長：荒井 幸雄
TEL：03-5209-4121（代表）
URL：granvista.co.jp
Facebook：facebook.com/granvista.co.jp
X：x.com/granvistaTW
Instagram：instagram.com/granvistahotelsandresorts/

施設一覧

札幌グランドホテル / 札幌パークホテル / 熊本ホテルキャッスル（提携施設） / ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋 / ホテルインターゲート広島 / ホテルインターゲート金沢 / ホテルインターゲート大阪 梅田 / 銀座グランドホテル / キャブション by Hyatt なんば 大阪 / 京町家 京都二条 さわら木の宿 / 京町家 京都ぎをん 八坂の宿 / 白良荘グランドホテル / ホテルゆもと登別 / 鴨川シーワールド / 鴨川シーワールドホテル / 神戸須磨シーワールド / 神戸須磨シーワールドホテル / 苫小牧ゴルフリゾート72 / 佐野ハイウェイレストラン / 足柄ハイウェイレストラン / 大津ハイウェイレストラン /

KOBE SUMA SEA WORLD HOTEL

『海の夢をみる休日。』がテーマの“海への旅にいざなう価値体験型ホテル”。全客室がオーシャンビューで、水槽付のプレミアムルームや日本初の「ドルフィンラウンジ」を直営で常設したホテルです。

※神戸須磨シーワールドは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

名称：神戸須磨シーワールドホテル
所在地：〒654-0049 兵庫県神戸市須磨区若宮町 1 丁目 3-5
TEL：078-754-9451
開業：2024年6月1日
階数：地上8階建て
客室数：80室
URL：kobesuma-seaworld.jp/hotel

[報道関係お問い合わせ先]

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 神戸須磨シーワールド 広報・PR 担当 岡光、藤田、佐藤

E-mail: sumasea@granvista.co.jp Tel: 078-737-3955

神戸須磨シーワールド PR 事務局（株式会社イニシャル内）担当：<イニシャル> 遠藤、藤基、岸本

E-mail: kobesuma-seaworld@vectorinc.co.jp Tel: 03-6821-5730