

2025年2月21日 KSS-24-27

【神戸須磨シーワールド・神戸須磨シーワールドホテル】

3月1日より「いちごフェア」を開催

—いちごをふんだんに使ったスイーツや料理など春の期間限定メニューが登場—

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

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（兵庫県神戸市、館長：中野 良昭）、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、2025年3月1日（土）～3月31日（月）まで、春の味覚であるいちごを使った期間限定メニューを展開する「いちごフェア」を開催いたします。



神戸須磨シーワールドでは各レストランでいちごメニューを提供いたします。シャチを見ながら食事ができるbuffetレストラン「ブルーオーシャン オルカスタジアム」では、淡路島産牛乳を使ったいちごのプリンや3種類のホイップクリームがのった一口サイズのいちごのプチケーキが登場し、館内フードコートの「ワーフ ドルフィンスタジアム」ではホワイトチョコといちごを使ったスイーツピザや、ミントのジュレといちごを合わせたノンアルコールドリンクのいちごのモヒートを提供いたします。

また神戸須磨シーワールドホテルでは、ランチbuffetにいちごメニューが多数登場。いちごのタルトやいちごのモンブランなど華やかで可愛いスイーツが並ぶほか、燻製の香りを付けた鮭と甘酸っぱいいちごの冷製パスタや、桜えびをまとった帆立貝のポワレ いちごのリゾット添えなど、いちごを使用した料理もご用意しております。

さらに水族館・ホテルともに、いちごフェアに合わせて2025年3月1日（土）～5月31日（土）まで春限定のメニューも登場します。神戸牛や淡路牛を使ったメニューや、地元で獲れた旬の鯛やしらすなどの魚介類、筍や春キャベツなどの春の野菜をふんだんに使用したメニューを取り揃えております。ぜひこの機会に春の味覚を味わいながら、神戸須磨シーワールドをお楽しみください。

[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

【神戸須磨シーワールド】

■ブルーオーシャン オルカスタジアム

横幅 21m×高さ 2.7mのアクリル越しにシャチを見ながら食事ができる西日本唯一のレストラン。シャチのダイナミックな姿を間近で楽しむことができ開業当時よりスマシー随一の人気を誇ります。

場所 : オルカスタジアム 1階

営業時間 : 11:00～17:00 ※時期により変動あり

席数 : 290席

※水族館に入館のお客様のみご利用可能です

※座席により料金が異なります。料金の詳細はHPをご確認ください

※事前予約は1ヵ月前～来館当日午前9:00まで

ご予約は公式ホームページより承ります。

<https://www.kobesuma-seaworld.jp/facilities/restaurant/blue-ocean/>



〈春メニュー例〉



神戸牛入りぼっかけそばめし



淡路牛の煮込みハンバーグ



須磨漁港の魚介を使用した
漁師の豪快あら汁

■ワーフ ドルフィンスタジアム

北は日本海、南は瀬戸内海に面し、美しい自然に囲まれ多彩で豊かな食文化が発達してきた兵庫県ならではの食材を使ったメニューをお楽しみいただける、地産地消にこだわったフードコートです。

場所 : ドルフィンスタジアム 1階

営業時間 : 11:00～17:00 ※時期により変動あり

席数 : 264席 (室内 144席、屋外テラス席 120席)

※水族館に入館のお客様のみご利用可能です



[報道関係お問い合わせ先]

株式会社グランヴィスタ 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

〈いちごフェアメニュー例〉



ふわふわパンケーキと
いちごのマリトッツォ(1,000円)



ホワイトチョコといちごのピザ(2,000円)



いちごのモヒート (ノンアルコール)
(700円)

〈春メニュー例〉



兵庫県産たこのふわふわたまご丼
(1,500円)



夜明けしらすと春キャベツのピザ
(1,800円)



兵庫県産野菜たっぷり
桜えびの餡かけ焼きそば(1,900円)

■ ポートダイナー オルカスタジアム

大洋を航海中にひと休みする港をイメージした店舗で気軽に食べられる軽食やドリンクを販売しています。

場所 : オルカスタジアム 2階

営業時間 : 11:00~17:00 ※時期により変動あり

※水族館に入館のお客様のみご利用可能です



〈いちごフェアメニュー例〉



いちごクレープ(1,400円)



いちごみるく (800円)

〈春メニュー例〉



シャチ見セット(1,800円)

[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

【神戸須磨シーワールドホテル】

■せとうちハーバーレストラン

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
ブッフェスタイルでお楽しみいただけます。



営業時間 : ランチタイム 11:30～15:00 (L.O.14:30)
 カフェタイム 13:00～16:00 (L.O.15:30)

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.kobesuma-seaworld.jp/hotel/special-news/strawberryfair2025/>

〈いちごフェアメニュー例〉



いちごのタルト



桜えびをまとった帆立貝のポワレ
いちごのリゾット



鮭の生ハムアメリマトマトと
いちごの冷製パスタ

〈春メニュー例〉



月のあかりポークのロースト
ブーランジェール風



鯛の新若芽蒸し



ほたるいかと筍の木の芽みそ和え

[報道関係お問い合わせ先]

株式会社グランヴィスタ 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、ハイウェ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

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buffet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まいります。

※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
所在地：〒654-0049
兵庫県神戸市須磨区若宮町 1 丁目 3-5
創立：2024年6月1日
休館日：不定休
営業時間：10:00～18:00 ※時期により変更あり
TEL：078-731-7301
URL：kobesuma-seaworld.jp
X：x.com/Kobe_SumaSea
Instagram：instagram.com/kobe_sumasea/

[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