# PRESS RELEASE

2024年5月30日 KSS-24-4

# 【神戸須磨シーワールド】6月1日(土)開業

兵庫県の食材を使用した地産地消のメニューやシャチをモチーフにしたスイーツも登場

# 西日本で唯一、シャチを眺めながら食事ができるレストラン 「ブルーオーシャン オルカスタディアム」他レストランメニュー公開

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:須田貞則)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)は、西日本で唯一シャチのパフォーマンスを観ることができる水族館として 2024 年 6 月 1 日(土)にグランドオープンいたします。館内のレストランやフードコート、売店では、地産地消のメニューやシャチをモチーフにしたスイーツが登場いたします。





北は日本海、南は瀬戸内海に面し、美しい自然に囲まれた兵庫県は5つの旧国からなり、豊かな食文化が発展してきました。神戸須磨シーワールドでは、水族館を訪れる方々により兵庫の魅力を知っていただきたく地産地消メニューを多数ご用意いたしました。また、当館ならではの、思わず写真を撮りたくなるシャチをはじめとする生きものをモチーフにしたスイーツも誕生いたしました。

横幅 21 メートルのアクリル越しにお食事を楽しみながらシャチを眺めることができる「ブルーオーシャン オルカスタディアム」では、兵庫県産牛肉のローストビーフのライブキッチンから始まり、季節野菜を器に見立てた瀬戸内しらすのキッシュ、パイで作られた貝殻をトッピングした、お子さまにも嬉しい淡路玉葱のミートソースなど豊富なラインナップを揃えました。フードコート「ワーフ ドルフィンスタディアム」やスナックスタンド「ポートダイナー オルカスタディアム」にも神戸牛や瀬戸内しらす、穴子、B 級グルメ ビーフカツめしなど地元の食材や名物などの魅力を引き出したメニュー、シャチをモチーフにしたシャチソフトなどが登場いたします。

[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: <a href="mailto:sumasea@granvista.co.jp">sumasea@granvista.co.jp</a> 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、小川、岸本



# ■ブッフェレストラン「ブルーオーシャン オルカスタディアム」

西日本で唯一の「シャチ」を観ながら食事を楽しめる ブッフェレストラン。パフォーマンスを行うメインプールの 1 F にあるため、パフォーマンス中の躍動感あふれる 水中のシャチの動きをみることができます。

場所:オルカレストラン1F

営業時間:11:00~17:00

※季節により変動あり

席数:約320席(室内290席、パティオ30席)

価格:大人 4,000円 / 小人 2,000円 / 幼児 1,200円 ※税込

※水族館に入館のお客様のみご利用可能。事前予約は不可。

メニュー一例)※メニューは季節により異なります。



兵庫県産牛肉のローストビーフ(和風ソース)



季節野菜の器で瀬戸内しらすのキッシュ



淡路玉葱のミートソース 貝殻パイおかきの宝石

## 【ライブキッチン】

兵庫県産牛肉のローストビーフ(和風ソース) カラフルポテトのコンフィ添え / 瀬戸内食材のペペロンチーノ

神戸牛入りカレー / 仔羊の煮込みカダイフ揚げ / 但馬鶏と六甲マッシュルームのフリカッセ〜野菜のピュレ仕立て〜 / 合鴨のロースト 須磨の松林風 / 神戸ポークのハワイアンスペアリブ グリルパイン添え / 魚介のパエリア 瀬戸内 レモン風味 / 魚介と旬野菜のグリル トマトソース / シーフードグラタン香草風味 野菜の鱗仕立て / 季節野菜の器で瀬戸内しらすのキッシュ / タコの低温コンフィ達人トマトと淡路玉ねぎのムース〜明石海峡の橋渡し〜 / kids ウニとヒトデに見立てたフリット / kids 淡路玉葱のミートソース 貝殻パイおかきの宝石 / kids キッズオムライス 六甲山の夕焼け仕立て / kids 須磨シーワールド風お子様ハンバーグ / kids ハリセンボンのカスタード饅頭 & ミニゴマ 団子 等、全 50 種

## [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: <a href="mailto:sumasea@granvista.co.jp">sumasea@granvista.co.jp</a> 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、小川、岸本

# ■フードコート「ワーフ ドルフィンスタディアム」

場所:ドルフィンスタディアム 1F 営業時間:11:00~17:00

※季節により変動あり

#### メニュー例)

・神戸ビーフカレーと彩り野菜 2,300円

・瀬戸内しらすと焼きあなご丼 1,800円

・兵庫 B 級グルメ ビーフカツめし 1,500円

・お子さまカレー 800円 等 ※税込











神戸ビーフカレーと彩り野菜 瀬戸内しらすと焼きあなご丼

兵庫 B 級グルメ ビーフカツめし

お子さまカレー

# ■スナックスタンド「ポートダイナー オルカスタディアム」

場所:オルカスタディアム 2F

営業時間:11:00~17:00

※季節により変動あり

## メニュー例)

・シャチソフトクリーム 700円

・杏仁豆腐マンゴークレープ 1,800円

・カラフルポテト 400円

・ナタデココ入りフルーツソーダ 600円

各種ソフトドリンク、アルコール等 ※税込











シャチソフト

杏仁豆腐マンゴークレープ

カラフルポテト

ナタデココ入りフルーツソーダ

## [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: <a href="mailto:sumasea@granvista.co.jp">sumasea@granvista.co.jp</a> 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、小川、岸本

# **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: 須田 貞則 TEL: 03-5209-4121 (代表)

URL: granvista.co.jp

Facebook: facebook.com/granvista.co.jp

Twitter: <a href="mailto:twitter.com/granvistaTW">twitter.com/granvistaTW</a>

Instagram: instagram.com/granvistahotelsandresorts/

施設一覧

# 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:平 日 10:00~18:00

土日祝 10:00~20:00 ※季節により変更あり

TEL: 078-731-7301

URL: kobesuma-seaworld.jp

Twitter: <u>twitter.com/Kobe\_SumaSea</u>

Instagram: <u>instagram.com/kobe\_sumasea/</u>

## [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: <a href="mailto:sumasea@granvista.co.jp">sumasea@granvista.co.jp</a> 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: <イニシャルン遠藤、小川、岸本