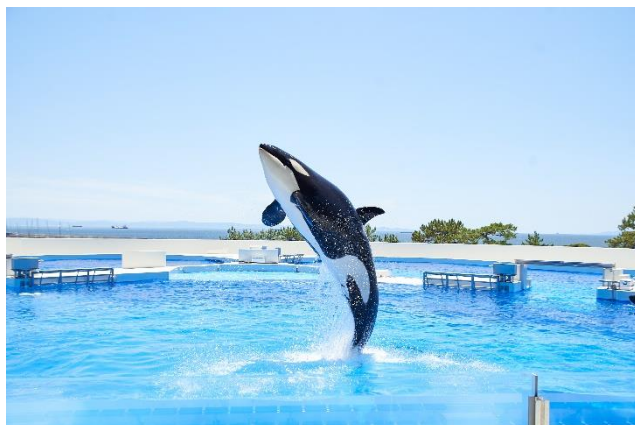


2024 年 8 月 30 日 KSSH-24-03

【神戸須磨シーワールドホテル】 兵庫県産の秋の食材や瀬戸内海の魚介をふんだんに使用 レストラン「せとうちハーバーレストラン」ランチbuffetに 9 月 1 日（日）より秋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」に秋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おり、ホテル内レストラン「せとうちハーバーレストラン」では、兵庫県の五国豊稷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。

この度、9 月 1 日（日）より「せとうちハーバーレストラン」では、ランチbuffetに秋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した。姫路の坊勢島産の鰹を、梅肉や藻塩でお召し上がりいただく「坊勢名残鰹のしゃぶしゃぶ」をライブキッチンで。さらに、地元須磨で獲れた蛸をじっくり柔らかく炊き上げ、とろろ昆布をのせた「須磨の蛸の柔らか煮 とろろ昆布」や瀬戸内で獲れた天然の鱈に大根おろし、すだちをのせて蒸し、アサリの出汁にバターを入れたソースで仕上げる「瀬戸内鱈のヴァブール 酢橘のかおり」など、秋が旬の魚を使ったメニューを豊富にご用意しております。また、秋の食材、栗や梨を使った「神戸ポークと栗煮込み」、「梨とカマンベールチーズ 生ハム」などのメニューも登場いたします。

〔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: 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>



〈秋メニュー一例〉



【ライブキッチン】坊勢名残鱧のしゃぶしゃぶ



須磨の蛸の柔らか煮 とろろ昆布



瀬戸内鱸のヴァプール 酢橘のかおり



神戸ポークと栗煮込み

〔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

きのこ海老の天婦羅 / 自家製塩豚と秋ナスのフレッシュトマトのパスタ

■メニュー例

神戸牛入りカレー / 神戸ポークのオルカ風カツレツ / オムライス水族館風 / 生麩の生ハムフリット /
きのこのフリッタータ ポルチーニの香り / 神戸牛ハンバーグトマトクリームソース / ケンミンの焼きビーフンそばめし /
淡路鶏のシャチ風ディアブル シューブレードソース / 秋刀魚と六甲シャンプニオンのトマト煮込み /
太刀魚と季節野菜の南蛮漬け / 淡路鶏とアボカドのコブサラダ風 / 夜明けしらすと海老のみぞれ和え /
梨とカマンベールチーズ 生ハム / 地元湯葉屋さんのとろゆば いくら添え / 鯛だしラーメン 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 / キャプション 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「ドルフィンラグーン」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