

2025 年 5 月 30 日 KSS-25-09

【神戸須磨シーワールド・神戸須磨シーワールドホテル】

「魚が泳いでいる!? クリームソーダ」をはじめ、夏の水族館グルメが勢揃い！

シャチの見えるレストランや地産地消ホテルレストランに 6 月 1 日（日）より夏の新メニューが登場

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）と神戸須磨シーワールドホテル（兵庫県神戸市、支配人：首藤 淳也）では、2025 年 6 月 1 日（日）より夏限定の多彩な新メニューを展開いたします。



せとうちハーバーレストラン 夏メニューイメージ

オルカスタジアムのテイクアウトフード「ポートダイナー オルカスタジアム」では、コクのあるメロンとクリーミーな淡路島ミルクの上にオルシーが乗った「めろん淡路みるく」や魚のグミがまるで泳いでいるかのような「魚が泳いでいる!? クリームソーダ」が新登場。見て楽しい、食べて美味しいメニューがダイナミックなオルカパフォーマンスをより一層盛り上げます。

西日本で唯一シャチを眺めながら食事が楽しめるレストランとして人気を博している「ブルーオーシャン オルカスタジアム」のbuffetメニューにも、兵庫県産但馬鶏と六甲マッシュルームを使用した「但馬鶏のカチャトーラとサルシッチャ」や神戸産有機赤しそジュース「須磨の紫」を使用した「海老のマリネ 『須磨の紫』のジュレ」など夏にぴったりのメニューを多数ご用意しております。

水族館に隣接する「神戸須磨シーワールドホテル」のレストラン「せとうちハーバーレストラン」でも夏の兵庫の味覚をふんだんに使用したメニューをご用意。「瀬戸内蛸と須磨海苔の明石焼き風オムレツ」や、瀬戸内海で水揚げされた流通に乗らない未利用魚を活用した「瀬戸内鮮魚の蒸し物 トーチソースねぎ油かけ（もったいない魚）」をはじめ、みずみずしい桃の甘みとクリーミーなモッツアレラの風味が調和する「桃とモッツアレラチーズ生ハムのカプレーゼ」など暑い夏に食欲をそそるメニューを心ゆくまでご堪能いただけます。

[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**

【神戸須磨シーワールド】

■ブルーオーシャン オルカスタディウム

シャチを眺めながら食事ができる西日本唯一のレストラン。
 横幅 21m×高さ 2.7mの亚克力越しにシャチのダイナミックな姿を
 間近で楽しみながら地産地消の料理をご堪能いただけます。

場所 : オルカスタディウム 1 階

営業時間 : 11 : 00～17 : 00 ※時期により変動あり

席数 : 290 席

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/>

※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



〈夏メニュー一例〉



但馬鶏のカチャトーとサルシッチャ



海老のマリネ「須磨の紫」のジュレ



丹波産黒豆と枝豆のパンナコッタ

■ワーフ ドルフィNSTADIAム

北は日本海、南は瀬戸内海に面し、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NSTADIA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

〈夏メニュー例〉



但馬鶏の瀬戸内れもんねぎ塩丼
(味噌汁付) (1,600 円)



兵庫県産鰯の天井 (味噌汁付)
(1,600 円)



日向夏と蜂蜜のピザ (1,800 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



〈夏メニュー例〉



めろん淡路みるく (800 円)



魚が泳いでいる!? クリームソーダ
(800 円)



しゃかしやかぼと
(かれー味、しょうゆバター味) (600 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

北は日本海、南は瀬戸内海などの海の幸、新鮮な野菜や果物、日本を代表する酒蔵、兵庫県産のブランド肉、和洋多彩なスイーツ。そのひょうご五国豊穡の食材をお楽しみいただけるbuffetレストランです。

場所 : 神戸須磨シーワールドホテル ロビー階

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

席数 : 200 席

ご予約は公式ホームページより承ります。

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

※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

※料金の詳細は HP をご確認ください



〈夏メニュー例〉



瀬戸内鯛と須磨海苔の
明石焼き風オムレツ



瀬戸内鮮魚の蒸し物トーチソース
ねぎ油かけ (もったいない魚)



桃とモッツアレラチーズ
生ハムのカプレーゼ

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

『海への旅にいざなう価値体験型ホテル』がコンセプトの神戸須磨シーワールドホテルは、イルカとのふれあい体験や、大型の水槽を備えたプレミアムルームなど、宿泊施設にとどまらない、神戸須磨シーワールドのオフィシャルホテルならではの体験価値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

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、シャチを眺め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