

2025 年 8 月 29 日 KSSH-25-03

【神戸須磨シーワールドホテル】

地産地消ホテルbuffetで愉しむひょうごの秋の味覚

9 月 1 日（月）より新メニューが登場、アフタヌーンティーも秋色に一新

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）が運営する、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 9 月 1 日（月）より兵庫の秋の味覚を使用した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 秋メニューイメージ



せとうちアフタヌーンティー イメージ

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」では、瀬戸内海の鮮魚、地元の農家から直接仕入れた新鮮な野菜など、地域の食材を季節に合わせてご提供しています。徳島県の豊かな自然環境のもと育てられた阿波尾鶏に秋野菜を巻き込んで焼き上げ、酸味のきいたレモンバターソースでいただく「阿波尾鶏と秋野菜のファルスレモンバターソース」、厳しい審査基準で選ばれる神戸牛のすね肉を柔らかく煮込み、粒マスタードと柑橘のドレッシングとシャキシャキの玉葱を和えた「神戸牛すね肉と玉葱のサラダ」など、秋の味覚が食欲をそそるbuffetメニューを心ゆくまでご堪能いただけます。

また、9 月 1 日（月）より「せとうちアフタヌーンティー」も秋の地産地消食材を使用したメニューに一新いたします。お飲み物は 1925 年から続く老舗「神戸紅茶」より日本紅茶協会認定ティーアドバイザーがセレクトした 4 種類の紅茶をはじめとしたドリンクをお好きなだけお楽しみいただけます。テラスからイルカを眺めながら愉しむ、秋の優雅なひとときをお過ごしください。

【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

KOBE SUMA
SEA WORLD
HOTEL

【せとうちハーバーレストランについて】

ひょうご五国豊穡の食材をお楽しみいただける、地産地消buffetレストラン

総席数 : 200 席

※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



■ ランチbuffet

提供時間 : ランチタイム 11:30～15:00 (L.O.14:30)

予約 URL : <https://x.gd/kEuqU>

※料金等の詳細は HP をご確認ください <https://www.kobesuma-seaworld.jp/hotel/restaurant/>

〈秋メニュー一例〉



阿波尾鶏と秋野菜のファルス
レモンバターソース



神戸牛すね肉と玉葱のサラダ



大根の洋風おでん
栗とポルチーニクリーム

■ 秋色に一新「せとうちアフタヌーンティー」概要

販売開始 : 2025 年 9 月 1 日 (月) ～

提供時間 : カフェタイム 13:00～16:00 (L.O.15:30)

料金 : おひとり様 5,000 円 (税込・サービス料込)

定員 : 1 日 20 組限定

予約 URL : <https://x.gd/kEuqU>

〈メニュー内容〉

- 1 段目 : 鳴門金時と栗かぼちゃのパウンド、塩キャラメルとバターナッツのマカロン、
紅はるかのクリーம்பリュレ、和栗のロールケーキ
- 2 段目 : シャインマスカットと巨峰のジュレ、無花果の大福、マロンカシスムース、かぼちゃのスコーン
- 3 段目 : 和栗のスーパブチーノ仕立て、無花果とクリームチーズの生ハムロール、
農家のベーコンのキッシュロレーヌ、オルシーハンバーガー、サーモンの手毬寿司
- 別皿 : 淡路牛ローストビーフサンド
- ドリンク : 紅茶、コーヒー、カフェオレ、ソフトドリンク各種

※メニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください

【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

KOBE SUMA
SEA WORLD
HOTEL

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ホテルは、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： 兵庫県神戸市須磨区若宮町 1 丁目 3-5
開業： 2024 年 6 月 1 日
階数： 地上 8 階建て
客室数： 80 室
TEL： 078-754-9451
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