

薩摩の宴

～鹿児島を味わう美食会～

“黒毛和牛”、“黒豚”、生産量日本一に輝いた“かごしま茶”など、鹿児島で生産される多彩な旬の農林水産物をふんだんに使った一夜限りの特別コースをご用意いたします。世界料理オリンピック銀メダリスト 天川 伸也 料理長が鹿児島の豊かな恵みに敬意を込めて仕上げる渾身のフレンチを、鹿児島で作られたお飲物と共に五感で堪能する贅沢なひとときをお楽しみください。

日 時

2025 5.27 (火)

受付 18:00～ 開宴 18:30～
(13F フェニックス入口にて)

会 場

13F スカイラウンジ フェニックス

料 金

15,000円 (お料理、お飲物、サービス料、税金を含みます。)
※当日、受付にてお支払いください。

料 理

鹿児島県産の食材をふんだんに使った
スペシャルフルコースディナーをご用意！

飲 物

鹿児島県産のワインやお茶の焼酎など、
鹿児島で作られたお酒をご用意！
お酒を飲めない方にも楽しんでいただけるよう
かごしま茶を使ったオリジナルのノンアル
コールカクテルなど多彩なドリンクをご用意！

限 定
30
名様

要予約

ご予約は
お早めに！

世界料理オリンピック
銀メダリスト
執行役員 洋食部料理長
天川 伸也



※写真はイメージです。

お問い合わせ
ご予約

鹿児島 サンロイヤルホテル
鹿児島市与次郎 1-8-10 <https://www.sunroyal.co.jp>

13階 スカイラウンジ フェニックス
TEL.099-253-2020 (代表)

