

2024年5月20日  
シェラトン鹿児島

## シェラトン鹿児島 開業1周年記念 アニバーサリーマンス 特別イベントを開催

～世界最高級のフォアグラを提供するルージュ社総料理長を招聘した一夜限りの本格フレンチディナーや、  
5月限定宿泊プラン「シェラトン鹿児島1周年記念プラン」などを販売～

「シェラトン鹿児島」（所在地：鹿児島県鹿児島市高麗町43-15、代表取締役社長：伊牟田均、総支配人：戸田猛樹）は、2024年5月16日（木）に開業1周年を迎えました。開業1周年という記念すべき節目の月に、一夜限りのディナープログラムやスペシャル宿泊プランなど多数のアニバーサリーマンス 特別イベントを開催しています。



シェラトン鹿児島は2023年5月16日に開業以来、ご来館いただいたお客様、地域の方々、ホテルスタッフや関係者の方をはじめ、ホテルに携わったすべての方々のお力添えのもと、1周年を迎えることができました。皆様への感謝の気持ちと、当ホテルが目指し、努めてきた「世界に誇る鹿児島の魅力の発信」をコンセプトにしたシェラトン鹿児島ならではの開業1周年企画を実施いたします。

1周年企画の主要イベントは、フランス食材を知り尽くし、「フォアグラの魔術師」の異名を持つルージュ社総料理長 ジョスレン・ドゥミエ氏と、鹿児島県産の食材の魅力を最大限に引き出すことに定評のあるシェラトン鹿児島 フライングホッググリル料理長 東園勇樹（ひがしぞの ゆうき）による初夏をテーマにした一夜限りのディナープログラム『シェラトン鹿児島1周年を彩る美食会』を5月24日（金）に19階レストラン「FLYING HOG GRILL（フライングホッググリル）」にて開催します。

ディナープログラムは、フランスの美食の象徴ともいわれる高級食材、フォアグラの提供元として世界的に知られているルージュ社よりこの日のために来鹿するドゥミエ氏と、東園のコラボレーションディナーです。世界中のシェフの創造性を刺激し、最高の美食家の舌をうならせると言われているルージュ社のフォアグラやキャビア、オマール海老を、鹿児島県産の夏野菜や黒豚とマリアージュし、これまでにないフランス料理体験を提供します。

同レストランでは上記特別ディナーの他、5月31日までの期間限定『1周年記念ランチ&ディナーコース』をご用意しています。オマール海老と夏野菜をマリネした前菜をはじめ、県産の鮮魚とアワビをソテーした魚料理や黒毛和牛フィレ肉とフォアグラを薪で焼き上げるメインディッシュなど、旬の食材と県産の豪華食材をふんだんに使用した薪焼き料理をお楽しみいただけます。また、1Fカフェ「&More(アンドモア)」では、1周年を記念したアニバーサリーケーキ「シャンティーフレーズ」やピスタチオと苺のケーキ「フレジエ・ピスタチオ」など、見た目が鮮やかな4種のケーキセット『アニバーサリースペシャルケーキ』を発売しています。さらに、Bar「VIVARIUM（ビバリウム）」では、朝日が昇る桜島の様子を再現し、トップに金箔をのせたレモンとスパークリングワインのカクテルシャーベット「Trailhead～登山口～」をご用意しています。

上記、FLYING HOG GRILL での一周年記念ディナーが付いた特別宿泊プラン『シェラトン鹿児島 1 周年記念プラン』も 5 月限定で販売しています。本プランでは、特別ディナーに加え、桜島が一望できる客室での宿泊と 4F レストラン「Daily Social」での朝食ブッフェをご体験いただけます。

さらに、「Daily Social」では、Marriott Bonvoy\* 会員を対象にシェラトン鹿児島の食事券や鹿児島の焼酎など豪華景品が当たる抽選会も 31 日まで実施しています。

### 『シェラトン鹿児島 1 周年を彩る美食会』



- 日時：2024 年 5 月 24 日(金)18:00 受付開始 18:30 開宴
- 料金：30,000 円(税サ込)
- 会場：19 階レストラン「FLYING HOG GRILL」
- 定員：40 名
- ご予約：TEL 099-821-1111  
<https://www.tablecheck.com/ja/shops/sheraton-kagoshima-flyinghoggrill/reserve?>
- キャンセル料：催事日の 3 日前以降は料金の 100%を申し受けます

※席に限りがございますので、予めご了承ください。

### 19 階レストラン「FLYING HOG GRILL」『1 周年記念ランチ&ディナーコース』



- 提供期間：2024 年 5 月 31 日(金)まで
- 営業時間：ランチ 11:30-14:00 (ラストオーダー 13:00)  
ディナー 18:00-22:00 (ラストオーダー 21:00)
- 料金：ランチ 10,000 円 (税サ込)  
ディナー 20,000 円 (税サ込)
- 場所：19 階レストラン「FLYING HOG GRILL」
- ご予約：TEL 099-821-1111  
<https://www.tablecheck.com/ja/shops/sheraton-kagoshima-flyinghoggrill/reserve?>
- キャンセル料：ご来店予約時間より 24 時間以内は料金の 100%を申し受けます。

### 1 階カフェ「&More」『アニバーサリースペシャルケーキ』



- 販売期間：2024 年 5 月 31 日(金)まで
- 営業時間：10:00-20:00 (Live Station のみ 10:00-18:00)
- 料金：持ち帰りのみ 2,500 円 (税込)
- 場所：1 階カフェ「&More」

### 19 階バー「VIVARIUM」『Trailhead〜登山口〜』



- 提供期間：2024 年 6 月 15 日(土)
- 営業時間：18:00~24:00 (ラストオーダー 23:00)
- 料金：2,500 円 (税サ込)
- 場所：19 階バー「VIVARIUM」
- ご予約：TEL 099-821-1111  
<https://www.tablecheck.com/ja/shops/sheraton-kagoshima-vivarium/reserve?>
- キャンセル料：ご来店予約時間より 24 時間以内は料金の 100%を申し受けます。

## 『シェラトン鹿児島1周年記念宿泊プラン』



- 宿泊対象期間：2024年5月31日(金)まで
- プラン内容：
  - ・開業1周年記念ディナーコース(1部屋1泊につき2名様分まで)
  - ・朝食ブッフェ(1部屋1泊につき2名様分まで)
  - ・ホテルオリジナル米粉と知覧茶のバイクトケーキ(1部屋につき1つ)
- ご予約：TEL 099-821-1111  
<https://www.marriott.com/ja/offers/1st-anniversary-offer-off-113466/kojsi-sheraton-kagoshima?propertycode=kojsi>
- キャンセル料：前日以降は料金の100%を申し受けます。

## 開業1周年記念抽選会

シェラトン鹿児島では開業1周年を記念して、シェラトン鹿児島の宿泊券や食事券などの景品が当たる抽選会をMarriott Bonvoy\*会員の方を対象にレストラン「Daily Social」にて開催しています。

- 開催期間：2024年5月31日(金)まで
- 開催場所：4階レストラン「Daily Social」
- 対象者：Marriott Bonvoy会員の方  
※ランチ・ディナー利用限定となります  
※会員1名様につき1回の抽選資格となります(期間中であれば何度でもご応募いただけます)
- 応募方法：お会計時に抽選券をお渡しいたしますので必要事項をご記入ください。
- 景品詳細(一部)
  - 【ランチ抽選会】 1等 レストラン「Daily Social」ペアディナー券1口  
2等 レストラン「Daily Social」ペアランチ券1口 等
  - 【ディナー抽選会】 1等 シェラトン鹿児島宿泊券+居酒屋「さつまぐま」ペアディナーご招待券  
2等 レストラン「Daily Social」ペアディナー券+3,500円飲み放題付き1口 等

\*Marriott Bonvoyは、世界7000軒以上のマリオット系列ホテルで多彩な特典を受けられるロイヤルティプログラムです。

## ルージュ 総料理長 ジョスレン・ドゥミエ氏



### 《Jocelyn Deumie (ジョスレン・ドゥミエ) 氏について》

フランスで「エスプラナード」をはじめとする数々の星付きレストランで研鑽を積み、2009年にはノルウェー「バガテル」で2つ星獲得に貢献。その後来日し、「ラ・グランターブルドゥキタムラ」を経て、2014年にルージュジャポン、エグゼクティブシェフに就任。美食の世界カップとして知られる「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」の日本代表監督を務める傍ら、現在はルージュ・アジアのディレクターとして、日本を含むアジア諸国での開発プロジェクトを率いている。

### 《ルージュ社について》

1950年代にジャン・ルージュが「ルージュ」を世界的なブランドとして確立。完璧な作業工程とレシピの追求を続け、ルージュはフランスにおける美食の象徴となっています。

フォアグラやトリュフが世界中で賞賛を浴びるようになり、今日、120カ国以上にレストランやホテル、ブティック、エアラインなどで愛されています。ルージュは鴨の卵の孵化から飼育、そして商品となるまでの一貫した完璧な管理システムを誇り、安定した品質の高いフォアグラ、その他トリュフやガストロノミー商品を生み出しています。



## シェラトン鹿児島 フライングホググリル料理長 東園勇樹



高校時代に目にした料理雑誌で料理に興味を持ち、その後、野菜の皮や肉の骨など素材を余すことなく全て使い切るフレンチの魅力に引かれ、県内のホテルやフランス料理店で腕を磨く。2017年に渡仏し、南フランスの1つ星「La Cachette (ラ・カシェット)」や、パリの1つ星「Frederic Simonin (フレデリック・シモナン)」にて研鑽を重ねる。

### 【受賞歴】

- ・2019年 マイユ料理コンクール 全国2位
- ・2020年 ルージュレシピコンクール 最優秀賞
- ・2021年 フランスレストランウィーク 若手フォーカスシェフ選出
- ・2021年 同イベント ヴァローナアンバサダー就任
- ・2022年 ボキューズ・ドール 日本大会ファイナリスト
- ・2022年 ボキューズ・ドール チームジャパン選出

## 参考資料

### シェラトン鹿児島について

シェラトン鹿児島では、“Where the world comes together（世界が会う場所）”のブランドコンセプトのもと、ホテル館内と壮大な景観の境界をなくし、鹿児島の伝統的な美と西洋の美を融合。この現代風アレンジされた空間で、鹿児島に新しい息吹を与え、鹿児島の魅力を世界へ伝えるとともに、訪れたゲストに新しいエクスペリエンスをもたらします。桜島を高層階から望む客室をはじめ、ウエディングから各種コンベンションまで、フレキシブルに対応する宴会フロア、5つの個性を放つレストラン・バーのほか、天然温泉やスパ、クラブラウンジ、フィットネスを完備。観光やビジネス、友人との集まり、家族団らん、大切な記念日など、あらゆるシーンに応じたサービスをお届けしています。

【所在地】 〒890-0051 鹿児島県鹿児島市高麗町 43-15

【お問い合わせ】 （代表）099-821-1111

【公式サイト】 <https://www.marriott.co.jp/hotels/travel/kojsi-sheraton-kagoshima/>

### シェラトンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンは、世界70カ国450軒以上のホテルでお客様が旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多チャンネルによるマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。

詳細： <https://sheraton.marriott.com/ja-JP/>

シェラトンのFacebook、XとInstagramの@sheratonhotelsでは、シェラトンとのつながりをお楽しみいただけます。シェラトンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。このプログラムは、会員の皆様に、グローバルブランドの素晴らしいポートフォリオ、Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスの認定など、他に類を見ない特典を提供しています。

詳細： <https://www.marriott.co.jp/loyalty.mi>

※画像はすべてイメージです



< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

シェラトン鹿児島 セールス&マーケティング部

担当： 井上 友

TEL: 099-297-5372 MAIL: tomo.inoue@sheraton.com