

お子様でも
楽しめる！

韓国フェア

×

かごしま農業女子 プロジェクト

Kagoshima Nogyo Joshi Project for the brightest future

2025. 8.2 sat. - 2025. 9.30 tue.

【かごしま農業女子プロジェクト】との特別コラボによる
「韓国フェア」を期間限定で開催。

鹿児島県の女性農畜産家が育てたこだわりの食材を使用し、韓国料理屋
オーナー監修の本格韓国料理buffetと、話題の韓国スイーツを提供。
お子様でも楽しめるメニューが充実！

地元の恵みと韓国の味が融合した、ここでしか味わえない特別な
美味しさを、ぜひご友人、ご家族そろってご堪能ください。

A limited-time Korea Fair limited-time Korean Fair in collaboration with the Kagoshima
Women in Agriculture Project. Enjoy a Korean buffet using local ingredients grown by
female farmers. Experience the unique fusion of Kagoshima produce and Korean
flavors—only available here!

More by Sheraton



More by Sheraton



「かごしま農業女子プロジェクト」とは？

鹿児島県内で農業に携わる女性たちが中心となり、地域の農業をもっと元気に、もっと魅力的にすることを目指すプロジェクトです。それぞれの得意分野を活かしながら、新たな商品開発やコラボレーション、情報発信などに取り組んでいます。女性ならではの感性で、鹿児島の農産物の魅力を全国へ発信中！

What is the “Kagoshima Nogyo Joshi Project”?

The Kagoshima Nogyo Joshi Project unites passionate female farmers from across the prefecture to revitalize local agriculture. They collaborate on product development and promotions, sharing Kagoshima's agricultural charm with fresh ideas and a woman's perspective.



Dinner

Daily Social ×

本格韓国料理 約20種を含む、約70種の
buffetをランチ・ディナーでご提供。
ポッサムやトッポッキなどの定番料理に
加え、トゥンカロンやタルゴナパンナコッタ
など話題の韓国スイーツも登場。
お子様も楽しめるメニューが揃っており、
ご家族でお楽しみいただけます。
ディナータイムは、サムギョブサルや黒毛
和牛すき焼きなど贅沢メニューも！



Lunch

Enjoy a buffet of around 70 dishes,
including 20 Korean favorites like Bossam
and Teokbokki, plus trendy sweets such as
Touncarons and Dalgona Panna Cotta.
Dinner features luxurious options like
Samgyeopsal, Kagoshima Wagyu, and
Seared Bonito with herb dressing.

オールデイダイニング

Daily Social (デイリーソーシャル) / 4F

[営業時間] ランチ 11:30-14:30 (最終入店13:30)

ディナー 18:00-22:00 (最終入店21:00)

[料金] ランチbuffet 5,000円 / ディナーbuffet 7,000円
6~12歳 半額、5歳以下 無料

[Opening hours] Lunch 11:30AM- 2:30PM (Last Entry 1:30PM)
Dinner 6:00PM-10:00PM (Last Entry 9:00PM)

[Price] Lunch Buffet 5,000 yen / Dinner Buffet 7,000 yen
age of 6-12: half price. age of 5 & under: complimentary

家族利用でお得!

平日限定 Weekdays ONLY

サマータイムキャンペーン

SUMMER TIME CAMPAIGN

2025/8/1 Fri. — 2025/9/30 Tue.

		大人 Adult	中高生 Age of 13-15	小学生 Age of 6-12
平日ランチ	Weekdays Lunch	3,900円	2,900円	1,900円
平日ディナー	Weekdays Dinner	5,500円	4,500円	2,500円

未就学児 5 or under 5 years old : 無料 Complimentary

& More ×

季節のフルーツズコッタ

Zuccotto

EAT-IN 820円〜 / TAKE-OUT 730円〜

タルギソーダ(赤) / ハヌルソーダ(青)

Strawberry Cream Soda / Citrus Cream Soda

EAT-IN ONLY 各900円



크런지



クルンジ

(鹿児島県喜界島の黒糖を使用)

Korean Croissant Chip

EAT-IN 370円 / TAKE-OUT 330円

カフェ &More by Sheraton (アンドモア・バイ・シェラトン) / 1F

[営業時間] 8:00-20:00 ※時間帯によって提供内容が異なります

[Opening Hours] 8:00AM-8:00PM ※The offerings vary depending on the time of day.

かごしま農業女子プロジェクト ×

Kagoshima Nogyo Joshi Project for the brightest future



さつまぐま



SAKURAJIMAコース 10,000円

霧島・大石岳の大自然の中に放牧し、伸び伸びと
ストレスの少ない環境で育った鹿児島県産黒毛和牛
のしゃぶしゃぶなどが楽しめるコース

Enjoy Kagoshima black beef Shabu-shabu, made from pasture-raised
cattle near Mt. Kuroishidake. Their stress-free environment produces
tender, flavorful beef.

居酒屋 SATSUMAGMA (さつまぐま) / 4F

[営業時間] 18:00-23:00 (ラストオーダー22:00)

[Opening Hours] 6:00PM-11:00PM (Last Order 10:00PM)

VIVARIUM

「ハイビスカスティ・フィズ」(ノンアルコール)

“Hibiscus Tea Fizz” (Non-Alcoholic) 1,600円

ハイビスカスローゼルティと自家製の紅茶シロップ
を使用したノンアルコールのカクテル

A refreshing mocktail made with hibiscus roselle tea and
house-made black tea syrup.



「フローズン・オーガスタセブン」

“Frozen Augusta Seven” 2,300円

世界自然遺産の奄美大島で育てられた
パッションフルーツを使用

A frozen cocktail made with passion fruit from
Amami Oshima, a UNESCO World Heritage island.



「大葉モヒート」 “Shiso Mojito” 2,200円

大葉と山椒スピリッツを使用した爽やかな
カクテル

A crisp cocktail with fresh Shiso and Sansho spirits.

バー VIVARIUM (ビバリウム) / 19F

[営業時間] 18:00-24:00 (ラストオーダー23:00) [料金] 1,900円〜

[Opening hours] 6:00PM-0:00AM (Last Order 11:00PM) [Price] 1,900yen~

