



鹿児島

南の宝箱
鹿児島

「南の宝箱 鹿児島」というキャッチコピーには、鹿児島県の有する世界遺産や食・県産品のほか、歴史や文化などの「宝物」を体験してほしいという意味が込められています。

うまかもん祭 2025

～黒の贅～

Kagoshima Umakamon Festival 2025



「鹿児島黒牛」「黒豚」「黒さつま鶏」など、「黒」をメインとする食材を使用し、ホテルオリジナルメニューや郷土料理を屋台形式でご提供します。

鹿児島県の限定酒や酒蔵おすすめの焼酎とのペアリングも！

ライブステージや抽選会など、お楽しみが盛りだくさんの「鹿児島うまかもん祭」へ是非お越しください。

2025. 2.25 (火) 2時間30分! 飲み放題メニュー

【時間】18:00～20:30 (受付 17:30～/開場 17:45～)
【会場】20階宴会場

お一人様 ¥9,500

〈会員価格〉¥9,000

〈会員価格〉JR ホテルメンバーズ、及び WESTER 会員

- オードブル&ペアリングドリンク
- フリードリンク
- グランヴィアチケット20枚

付き

※グランヴィアチケットは1枚 ¥200 で追加購入できます。
※グランヴィアチケットの利用方法は専用 WEB サイトをご確認ください。

飲み放題メニュー

- 鹿児島の焼酎・リキュール・ウイスキーなど
- ビール・ワイン (赤/白)
- オレンジジュース・ウーロン茶
- ジンジャーエール・コーラ



オードブルと愉しむファーストドリンクには、レモンの果汁感と爽快感が楽しめる「薩摩スパークリングレモン」を。



特製メニュー

チケットで交換!
鹿児島県産食材の特製メニュー

- 鹿児島黒牛サーロインの鉄板焼 (8G)
- 鹿児島県産黒豚の黒ビール煮込みと鹿児島県産シルクスweet (4G)
- 鹿児島県産ポークのメンチカツサンドウィッチ (3G)
- 鹿児島県産黒豚焼売 (2G)
- 鹿児島県産極上カンパチのお造り、桜島溶岩焼き鰹のたたき、烏賊 (6G)
- 黒マグロの握り寿司と細巻き (5G)
- 鹿児島県産黒さつま鶏の油淋鶏 黒酢風味 (2G)
- 鹿児島県産黒豚の角煮 (3G) など

ライブステージ

うちみちよ
内 三千代



19:15頃

1981年生まれ、徳之島出身、高校では奄美民謡を習う。現在は大阪・京橋にて「奄美・沖縄料理ハイビスカス」を営業しながら、結婚式の余興、郷土会、介護施設などで、徳之島・奄美民謡・沖縄ポップスやオリジナルソングを届ける。



19:45頃

鹿児島県特産品などが当たる、抽選会を開催します。おいしく食べて、飲んで、お土産をGET!!

※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※苦手な食材やアレルギーなどの対応は、出来かねますのでご了承ください。※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※お席は1卓8名掛けとなりますので、ご相席となる場合がございます。※配席につきましてはホテル側で決めさせていただきますのでご了承ください。※会場内は禁煙とさせていただきます。(ロビーに喫煙コーナーを設けております。) ※ホテル専用駐車場はございません。※料理、ドリンク及びイベント内容は状況により変更させていただく場合がございます。 ※やむをえない事情によりイベントが開催できない場合を除いては、チケットの払戻し及び現金との交換はできません。 ※JRホテルメンバーズカード及びWESTER会員のポイント除外商品です。 ※チケットのご購入に直接ご来店の際は20階バンケットサロンにて承ります。 ※写真は全てイメージです。

イベントの詳細とチケットの購入はこちら



鹿児島焼酎が飲み放題!!

一部限定数あり

鹿児島焼酎とお料理を愉しむ…



昔懐かしいこいごいとした味わいの芋焼酎。
南之方(芋) 水割り/ソーダ割り

鹿児島県産黒豚の焼き餃子



さわやかな香り、シッカリとした果汁感、
レモンの爽快感。
薩摩スパークリングレモン

オードブル

- ・黒豚フィレ肉のポークサラダ
- ・鱈のタタキ
- ・塩麹でマリネしたサーモン



黒麹を使用し無ろ過製法により、
芋の風味をたっぷり残した焼酎。
本格芋焼酎 吉之助(芋)
ロック/水割り

鹿児島黒牛サーロインの鉄板焼



芳醇な香りと、まろやかな味わい、
さわやかな酔い醒め。
奄美黒糖焼酎 里の曙
黒麹仕込(黒糖) ロック/水割り

黒マグロの握り寿司



「昔ながらの芋焼酎」の味わいを再現した、
豊かな芋の香りと濃醇な味わい。
薩摩維新(芋) お湯割り

さつま揚げと薩摩赤海老唐揚げ

数量限定

鹿児島県酒造会社 各社のおすすめ焼酎

サラッとした口当たりとスツとした喉越しは軽快。

島のナポレオン(黒糖)

ソーダ割り/コーヒー割り

芳醇でコクのある味わいに、
ほんのりとした甘みが印象的。

あじゃ黒(黒糖)

水割り/お湯割り

黒麹仕込み特有の甘みが口当たりをまろやかにし、
喉越しの良さとキレのある後味。

黒奄美(黒糖)

ロック/ソーダ割り

やわらかく落ち着いた香りに口当たりの良い旨味。

赤鶴(芋)

ロック/ソーダ割り

マスカットの様なフレッシュでフルーティーな香り。

小鶴 the Muscat(芋)

ソーダ割り

まるで青リンゴのようなフルーティーで
華やかな吟醸香。

彩響(芋)

ソーダ割り

昔懐かしいこいごいとした味わいの芋焼酎。

南之方(芋)

ロック/お湯割り

バニラやバレンシアオレンジを感じさせる甘く、
爽やかな香り。

田苑 ENVELHECIDA(芋)

水割り/ソーダ割り

芋特有のコク、旨味、香り、なめらかでかろやかな味わい。

あらわざ桜島(芋)

水割り/ソーダ割り

焼き芋を思わせる香ばしさと、
濃厚でトロリとした甘さとうまさ。

黒麹仕立て 桜島(芋)

水割り/お湯割り

芳醇な香りと、まろやかな味わい、さわやかな酔い醒め。

**奄美黒糖焼酎
里の曙 黒麹仕込(黒糖)**

水割り/ソーダ割り

芋の香りが豊かで味のコシも崩れない、
旨くちの逸品。

蔵の神(芋)

水割り/お湯割り/ソーダ割り

数量限定

ホテルおすすめ ドリンク

酒屋が選ぶ焼酎大賞で3年連続の大賞を受賞!

GLOW EP05(芋)

ロック/水割り/ソーダ割り/ストレート

軽快な旨みと爽やかなミントの香り漂う一本。

宝山モヒート(芋)

水割り/ソーダ割り

ジンのドライな味わいと「桜島小みかん」の
優しい柑橘の香り。

KOMASA GIN

桜島小みかん

水割り/ソーダ割り

豊かな風味と重厚感のあるふくよかな味わいが特長。

光韻 全量七年甕貯蔵(芋)

ロック/水割り/ソーダ割り/ストレート

ノンビート麦芽を使用しアメリカンホワイトオークの
リチャーカスクで熟成した原酒をキーに複数の樽を
ヴァッティング。

**ウイスキー 嘉之助
シングルモルト(麦)**

ロック/水割り/ソーダ割り/ストレート

柑橘最高ともいわれる濃厚な甘みをお楽しみください。

タンカンまるごとしぼり

喉越しはさっぱりとしており、爽やかな味わい。

指宿サイダー

【協賛】奄美大島にしかわ酒造(徳之島町) / 奄美酒類(徳之島町) / 出水酒造(出水市) / 小正醸造(日置市) / 薩摩酒造(枕崎市) /
田苑酒造(薩摩川内市) / 本坊酒造(鹿児島市) / 町田酒造(龍郷町) / 山元酒造(薩摩川内市) / (酒造会社名の五十音順)

鹿児島 うまかもん祭の 楽しみ方

グランヴィアチケットのご利用方法

Step 1



チケットを購入

Step 2



当日、イベント受付で
「グランヴィアチケット」
20枚と交換

Step 3



「オードブル+
ペアリングドリンク」は
お席へお届けします。

Step 4



「グランヴィアチケット」は
お料理等と交換、お飲み物は
フリードリンクでお楽しみください

イベント情報

2025年3月20日(木・祝)

開催決定!!

スペシャリストによる
美食の饗宴

～ソムリエ厳選の美酒と共に～
in ホテルグランヴィア大阪
※詳細はWEBにて随時公開予定