報道関係者各位
ニュースリリース

2026年11月13日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

神楽と豊かな食の恵みが交差する「宮崎フェア2027」開催

伝統の神楽のオマージュメニューや宮崎牛のステーキも登場

ホテルメトロポリタン 川崎（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／山岡　広記）の直営オールデイダイニング「Terrace and Table」では、2027年1月15日（金）～4月14日（水）の期間、宮崎県の食を提供する「宮崎フェア」を開催いたします。

宮崎県と川崎市は「宮崎県と川崎市との連携・協力の取組に関する基本協定（通称 崎・崎モデル）」を締結しており、ホテルメトロポリタン 川崎では 2021年より、「日本のひなた宮崎県」の食や観光の魅力を発信する宮崎フェアを毎年開催しております。

7回目を迎える今回は、ユネスコ無形文化遺産登録を目指し注目が高まる、宮崎県各地で脈々と受け継がれてきた伝統芸能「神楽」をテーマに設定。その文化的背景やストーリーとともに、厳選された宮崎の食をお届けいたします。伝統的な神楽の際に振る舞われる料理である「煮しめ」、「かっぽ鶏」をはじめ、全国和牛能力共進会において史上初となる4大会連続内閣総理大臣賞を受賞した「宮崎牛」のステーキをアディショナルディッシーズとしてご提供いたします。

さらに、宮崎を代表する人気飲料ブランドの「サンA」、「ヨーグルッペ」とのコラボレーションメニューもラインナップ。歴史ある伝統の味から宮崎県産の食材の良さを活かしたホテルならではの多彩なメニューをお楽しみいただけます。

また神楽の舞台としても知られる「世界農業遺産 高千穂郷・椎葉山地域」の自然と食の恵みにも光を当て、宮崎の奥深い魅力を発信いたします。



宮崎フェアメニューのイメージ

ホテルメトロポリタン 川崎
本件に関する問合せは、日本ホテル株式会社　ホテルメトロポリタン 川崎　広報担当　谷口・川崎　pr-kawasaki@metropolitan.jp
〒212-0014　川崎市幸区大宮町1-5　TEL.044-533-1111(代表)　受付：平日10時～17時

■メニュー例



あじ豚のしゃぶしゃぶ

天皇杯受賞の宮崎県産のブランド豚。まろやかで上品な脂の甘みときめ細かく柔らかな肉の旨みが特徴です。



佐土原ナスの麻婆仕立て

※ディナー限定メニュー
4粒から蘇った奇跡の宮崎伝統野菜「佐土原ナス」。際立つ甘みと、とろけるような柔らかな食感が絶品です。



トマト辛麺

宮崎名物の辛麺にトマトをプラス。ピリッとした辛さとトマトの酸味が絶妙に絡み合う、クセになる一杯です。



レタス巻き

宮崎発祥のレタス巻き。レタスとエビをマヨネーズとともに巻いた巻き寿司です。



高千穂郷産山椒とチョコレートのエスプーマ

宮崎県高千穂郷産の山椒を使用。ピリッとした山椒とチョコレートの甘みが見事に調和したデザートです。



日之影町産栗のパウンドケーキ

宮崎県日之影町産の栗を使用。素材本来の上品な甘みとしっとり豊かな風味が広がる一品です。

■神楽オマージュメニュー

五穀豊穣を祈る宮崎の伝統神事「神楽」の席で振る舞われてきた郷土の味に着想を得て、ホテルならではの技でアレンジ。「煮しめ」や「かっぽ鶏」などの滋味深い伝統料理から、郷土料理「菜豆腐」を用いた創作メニューまで、神楽の文化的背景とともにお届けします。



煮しめ



かっぽ鶏



宮崎県郷土の味「菜豆腐」カプレーゼ仕立て



宮崎県郷土の味「菜豆腐」ティラミス仕立て



高千穂釜炒り茶クッキー

■企業コラボレーションメニュー

宮崎県に本社を置く飲料メーカーの宮崎県農協果汁株式会社「サンA」と南日本酪農協同株式会社「ヨーグルッペ」と連携し、コラボレーションメニューを提供いたします。



日向夏グリーンスムージー

サンAの人気・定番商品「日向夏100%ジュース」を使用。日向夏特有の爽やかな酸味とすっきりとした甘みが広がる特製スムージー。



黒ゴマプリン高千穂緑茶ソースかけ

高千穂産茶葉を100%使用した「濃い味釜炒り茶」のソース。濃厚な黒ゴマプリンに、釜炒り茶の芳醇な香りと甘みのあるソースが絶妙に重なる一品。



ヨーグルッペレアチーズケーキベリーソース

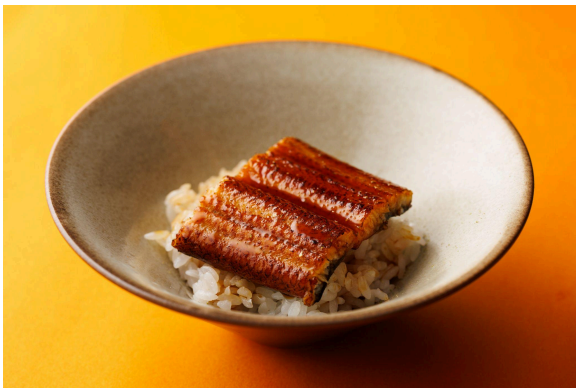
宮崎で長年愛される乳製品乳酸菌飲料（殺菌）「ヨーグルッペ」ならではのまろやかな甘酸っぱさを活かしたレアチーズケーキ。爽やかなベリーソースが味を引き締めます。

※各料理に添えられている飲料はイメージです。ビュッフェでの提供はございません。

■アディショナルディッシーズ（追加料金メニュー）



宮崎牛のステーキ
2,000円
全国和牛能力共進会において史上初の4大会連続内閣総理大臣賞を受賞した「宮崎牛」の内ももを使用したステーキ。



宮崎県産鰻の蒲焼ご飯
1,800円
ふっくらと焼き上げた宮崎県産鰻の上品な味わい。お好みで宮崎県高千穂郷産山椒の爽やかな香りと共にお召し上がりください。



宮崎県「杉本商店」の椎茸を使用したボロネーゼ 自家製パッパルデッレ
1,000円
杉本商店の香り高い椎茸を生地にも練り込んだ自家製パッパルデッレ。深い旨みが広がる贅沢な一皿です。



日之影町産栗を使用したモンブラン
1,000円
宮崎県日之影町産栗の豊かな風味と上品な甘みを凝縮。繊細な絞りと贅沢なコクが織りなす特別なデザートです。

Terrace and Tableのシグネチャーメニューである「ローストビーフ」に加え、「宮崎牛のステーキ」と『宮崎県「杉本商店」の椎茸を使用したボロネーゼ　自家製パッパルデッレ』を贅沢に一皿で味わえる、お得なコンボメニューをアディショナルディッシーズとしてご用意いたします。

・ローストビーフ　1,000円（平日のみ） ※土日祝等は料金内・食べ放題
・コンボメニュー　2,500円
（宮崎牛のステーキ+宮崎県「杉本商店」の椎茸を使用したボロネーゼ 自家製パッパルデッレ）

■宮崎本格焼酎

本フェアのテーマである「神楽」が息づく神話の里・宮崎県高千穂町に蔵を構える、「高千穂酒造」と「神楽酒造」の本格焼酎をご用意しました。高千穂酒造の「黒麹高千穂 黒ラベル」は麹100%仕込みの風味を活かしつつ、減圧蒸留方式によるマイルドな味わいが特徴です。神楽酒造の「黒麹 天孫降臨」は黒麹ならではの奥深い味わいと華やかな香りが魅力です。高千穂の地で造られた麦と芋の2つの異なる「黒麹」の味わいをお楽しみいただけます。



写真左：高千穂酒造　黒麹高千穂 黒ラベル (麦焼酎)
写真右：神楽酒造　黒麹 天孫降臨 (芋焼酎)

「Terrace and Table」 宮崎フェア概要

期間	2027年1月15日（金）～ 4月14日（水）				
提供時間	ランチタイム　平日　11:30～15:00　（120分制） 土日祝　11:00～15:10　（100分制） ディナータイム　平日　17:30～21:30　（最終入店20:00） 土日祝　17:00～21:30　（120分制（最終入店19:30）） 				
料金		ランチタイム		ディナータイム	
		平日	土日祝	平日	土日祝
	大人（中学生以上）	3,700円	5,500円	5,000円	6,900円
	小人（小学生）	1,800円	2,800円	2,400円	3,400円
	幼児（4歳以上の未就学児）	900円	1,400円	1,200円	1,700円
土日祝限定	・ローストビーフがビュッフェスタイルで食べ放題				
URL	https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/miyazaki2027.html				

【参考情報】

◆神楽とは

神話のふるさとである宮崎県で300箇所以上もの地域に脈々と受け継がれてきた、日本を代表する伝統芸能です。秋の収穫への感謝と、翌年の豊作（五穀豊穣）や家内安全を祈願して、主に11月中旬から翌年2月頃にかけて各集落や神社で奉納されます。

厳しい山間部でありながら、豊かな自然を活かした循環型農業が評価され、2015年に世界農業遺産に認定された「高千穂郷・椎葉山地域」。この地でも今なお大切に受け継がれているのが、「神楽」です。秋の収穫への感謝と、翌年の豊作を神々に祈る神事として、現在まで守り継がれています。

そして神楽の際に使用するしめ縄や、日々の暮らしを守る縁起物として「わら」を用いて丁寧に編み上げられる宮崎県伝統的工芸品の「わら細工」。神話と大地の恵みが織りなす伝統が宮崎には色濃く残されています。



【五ヶ瀬町】神楽



【日之影町】わら細工

◆「世界農業遺産 高千穂郷・椎葉山地域」とは

世界農業遺産
高千穂郷・椎葉山地域
GIAHS Takachihogo - Shibayama

「世界農業遺産（GIAHS）」とは、国際連合食糧農業機関（FAO）が世界的に重要な伝統的農林水産業を営む地域を認定する制度です。世界農業遺産の目的は伝統的な農業・農法、生物多様性が守られた土地利用、農村文化・農村景観をひとつの"地域システム"として保全し、次世代へ継承することです。2015年に認定された宮崎県の「高千穂郷・椎葉山地域」は、平地の少ない急峻な山間部にありながら、農業、林業、畜産などを組み合わせた「高千穂郷・椎葉山の山間地農林業複合システム」により以下のような持続可能な循環型システムを確立しています。

・椎葉村の焼畑

椎葉村の伝統的な焼畑は日本で唯一の貴重な事例と言われ、焼く場所を毎年移し、4年程度穀類を栽培した後、休閑期を設け森林を再生させる循環型農業。

・伝統的な農林業

シイタケ栽培と日本一の生産量を誇る釜炒り茶、地域で採取した飼料を使用し少数頭を育てる伝統を受け継ぐ和牛生産など特徴的な農林業を維持しています。

・1,800haの棚田と500kmの山腹水路網

険しい傾斜地に水を巡らせる水路網は、日本有数の規模を誇る壮大な棚田景観と人々の生活を守っています。

・地域の絆と伝統文化（神楽）

自然と共生する農林業の営みから生まれた地域連帯のもと、五穀豊穣を祈る「神楽」などの伝統文化を現在も大切に継承しています。



【諸塚村】棚田



【椎葉村】焼畑

オールデイダイニング「Terrace and Table」店舗概要



・**住所：**　神奈川県川崎市幸区大宮町1-5
ホテルメトロポリタン川崎2階
・**アクセス：** JR川崎駅西口より徒歩2分
・**席数：**　店内98席（個室1室10席を含む）／テラス20席
・**電話：**　044-533-1129
（レストラン直通、10:00～20:00）

以上