

<2025 年 6 月 18 日発表>

西鉄グランドホテル「佐賀フェア～鍋島焼の器とホテルのコラボレーション～」関連イベント

西鉄グランドホテル『グランカフェ』に ブラックモンブランとのコラボメニューが期間限定で登場！

- (株)西鉄ホテルズ(福岡県福岡市、代表取締役社長:豊福 辰也)では、西鉄グランドホテル 1 階「グランカフェ」にて、竹下製菓(株)(佐賀県小城市、代表取締役社長:竹下 真由)のロングセラー商品「ブラックモンブラン」とのコラボメニューを期間限定で提供いたします。
- 本取り組みは、佐賀の焼物・鍋島焼 350 周年を記念し、当社と佐賀県が共催するイベント「佐賀フェア～鍋島焼の器とホテルのコラボレーション～」の一環として行うものです。当社を含む西鉄グループと佐賀県は、2016 年に包括連携協定を締結しており、これまでも様々な取組みを展開してまいりました。今回、佐賀県発祥の企業である竹下製菓(株)監修のもと、「ブラックモンブラン」をオマージュしたメニューを提供することで、イベントを盛り上げてまいります。
- 期間中、グランカフェのランチビュッフェやディナービュッフェに、全 6 種類の特別メニューが登場します。また、カフェタイムでは、7 月～9 月の 3 カ月間「ブラックモンブラン」と当ホテル自慢のスイーツを融合させた特別メニューなど、全 5 種類のスイーツを月替わりでお楽しみいただけます。
- 「西鉄グランドホテル」と「ブラックモンブラン」は、いずれも 1969 年の誕生以来、半世紀以上にわたり地域の皆様に愛され続けてまいりました。その両者が織りなす初のマリアージュを、ぜひこの機会にご賞味ください。

■佐賀フェア&ブラックモンブランコラボ ランチビュッフェ

4 種類のサイド料理に加えて、4 つのメインディッシュからひとつお選びいただけるランチビュッフェ。そのメインディッシュの1つとして、「ブラックモンブラン」とのコラボメニューを提供します。

【提供期間】 2025 年 7 月 1 日(火)～7 月 31 日(木) 11:30～14:00(ラストイン)

【メニュー】 〈金星佐賀豚バラ肉の有明海苔風味 ブラックモンブラン見立て〉



本物と見比べてもそっくり！
(左:金星佐賀豚バラ肉の有明海苔風味 ブラックモンブラン見立て、右:実物のブラックモンブラン)

【料金(税込)】 (平 日)大人 3,300 円 小学生 1,800 円 幼児 900 円
(土日祝)大人 3,800 円 小学生 2,000 円 幼児 900 円

■佐賀フェア&ブラックモンブランコラボ ディナービュッフェ

西鉄グランドホテル創業当時より愛されてきた、伝統の西洋料理の数々が並ぶ大好評のディナービュッフェに、「ブラックモンブラン」コラボメニューが多数登場！

【提 供 期 間】 2025 年 7 月 5 日(土)、6 日(日)、12 日(土)、13 日(日)、19 日(土)、
20 日(日)、21 日(月・祝) 17:30~20:00(ラストイン)

【メ ニ ュ ー】 全6種類



金星佐賀豚バラ肉の有明海苔風味
ブラックモンブラン見立て



ありたどり タンドリーチキンの
マカロニグラタンランチまみれ



叶醤油クリーム
クランチトッピングブリニ



チキン南蛮
ホテル特製タルタルソース
ブラックモンブランランチ盛り



ホワイトチョコレートファウンテン
ブラックモンブランランチ
かけ放題



ショコラモンブラン

【料金(税込)】 大人 4,400 円 小学生 2,200 円 幼児 1,100 円

ランチ、ディナーは予約制になります。

【予約開始日】 6 月 18 日(水) 17:00~

【予 約 方 法】 (株)西鉄ホテルズ グランカフェのウェブサイトからご予約ください。
(URL:<https://grandhotel.nnr-h.com/restaurant/grancafe>)

■佐賀フェア&ブラックモンブランコラボ カフェタイム

ホテルパティシエ渾身の「ブラックモンブラン」コラボスイーツが登場！

今回のために考案したスイーツや、当ホテル伝統のスイーツをブラックモンブラン風にアレンジした特別なメニューなど、全 5 種類を月替わりでお楽しみいただけます。

【提 供 期 間】 2025 年 7 月 1 日(火)~9 月 30 日(火) 14:00~17:00(ラストイン)

【内 容】 スイーツ+コーヒーもしくは紅茶付き



<7月>
ブラックモンブラン風
カッサータとクレープシュゼット



<8月>
ブラックモンブラン風
ピスタチオアイスとタンパルエリーゼ



<8月>
プティシューアيسの
ブラックモンブラン仕立て



<9月>
ブラックモンブラン風
チェリージュビレ



<7月・9月>
唐津の鏡山
ブラックモンブラン仕立てと
黒いモンブランのマリアージュ

【料金(税込)】 2,000 円(税込)

(参考)佐賀県×西鉄 鍋島焼350周年記念「佐賀フェア～鍋島焼の器とホテルのコラボレーション～」

佐賀県と西日本鉄道(株)及びそのグループ企業は相互に連携、協力して佐賀県における地方創生を推進するとともに、県民サービスの充実・向上を図る目的で、包括連携協定を締結しています。その取り組みの一環として、佐賀県と同社グループ会社である(株)西鉄ホテルズは、これまで佐賀県産品や伝統工芸の魅力を発信するプロジェクトを連携して行ってまいりました。

今回は、佐賀県伊万里市・大川内山の「鍋島藩窯」より誕生した日本が世界に誇る「鍋島焼」の、開窯350周年記念イベントを下記のとおり開催いたします。

【実 施 内 容】 ①伊万里市から借用する鍋島焼を使用し、西鉄ホテルグループ各店舗でレストラン料理を提供

期 間:2025 年 7 月 1 日(火) ～7 月 31 日(木)

提供レストラン:

- ・グランカフェ (ランチメイン、ディナーサイドビュッフェ)
- ・カ ス カ ド ウ (ランチコース)
- ・レッドフランマ (ディナープレート)
- ・浅 黄 (ランチ、ディナーコース)
- ・大 名 蔵 (日本酒、焼酎飲み比べ)
- ・プ テ ィ パ レ (古伊万里酒造「NOMANNE(ノマンネ)」)



鍋島焼がレストランの食事を彩ります。



お土産や、旅の思い出としても大人気！
古伊万里カップ酒販売「NOMANNE(ノマンネ)」 ¥2,200 円(税込)/個

②竹下製菓「ブラックモンブラン」コラボ企画

③西鉄グランドホテル総料理長 清田隆司監修の駅弁「中山牧場 佐賀^{さが}牛^{ぎゅ〜っと} 焼肉重」販売
西鉄グランドホテルの総料理長が自信をもってお届けする、佐賀牛を堪能できる駅弁です。佐賀県の中山牧場が提供する唐津・玄海育ちの最高級のお肉を使用しています。

販売期間:2025年7月14日(月)~10月末予定

価格(税込):1,600円

販売箇所:JR博多駅1階駅弁当(博多口、筑紫口)、新幹線構内「駅弁当」

特典:

駅弁を購入いただいたお客さまは下記2点が当たる懸賞に応募できます。

古伊万里酒造「NOMANNE(ノマンネ)」、西鉄グランドホテル「オレンジケーキ」

④伊万里焼風鈴の展示

伊万里焼の風鈴を西鉄ホテルグループのロビーなどに展示

期間:2025年6月13日(金)~8月末予定

展示場所:

- ・西鉄グランドホテル
- ・西鉄ホテルクルーム(博多、博多祇園、名古屋)
- ・ソラリア西鉄ホテル(京都プレミア、福岡、鹿児島、札幌、銀座)
- ・西鉄リゾートイン(別府、那覇)
- ・西鉄イン(福岡、天神)



イメージ

中山牧場 佐賀(さが)牛(ぎゅ〜っと)焼肉重



ホテルを彩る伊万里焼風鈴が夏の訪れを感じさせます

鍋島焼(鍋島藩窯・大川内山)とは、...

佐賀県伊万里市の「大川内山(おおかわちやま)」でつくられる日本の伝統的工芸品。

江戸時代、佐賀鍋島藩によって全国から選りすぐられた31名の陶工が、大川内山に集められ、官営の御用である「鍋島藩窯(なべしまはんよう)」が築かれた。

その精巧な技術と鮮やかなデザインから「日本最高峰の磁器」と称され、廃藩置県までの200年、以降の150年、そして民窯となった今日まで、伝統と技術が受け継がれ続けており、今年で開窯350周年を迎える。

(参考)竹下製菓(株)の概要

【本社所在地】 佐賀県小城市小城町池上 2500

【代表者】 取締役社長 竹下 真由

【事業内容】 冷菓、菓子製造販売

(参考)㈱西鉄ホテルズの概要

【本社所在地】 福岡市中央区天神 1 丁目 16 番 1 号

【代 表 者】 取締役社長 豊福 辰也

【事 業 内 容】 ホテルの経営、ホテル経営の受託ならびにコンサルティング業、レストラン、和食堂の経営

本件に関するお問い合わせは、西鉄お客さまセンター(Tel:050-3616-2150)まで