

【ザ・パルス霧島】約20種の蟹料理が食べ放題！冬の味覚を楽しむ「まるごとかに祭」を12月1日から開催

本ずわい蟹の蟹足をはじめ、蟹ラーメンや鉄板カニチャーハンが登場。



ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社が運営する『ザ・パルス霧島』（所在地：鹿児島県霧島市）は、2026年12月1日（火）から2027年2月28日（日）まで、「まるごとかに祭」を開催します。夕食ビュッフェでは、本ずわい蟹の蟹足をはじめ、約20種の蟹料理が食べ放題。さらにライブキッチンでは、蟹出汁の旨みを活かした蟹ラーメンや、鉄板で香ばしく仕上げる蟹チャーハンが登場します。

夕食ビュッフェに、本ずわい蟹の蟹足をはじめ約20種の蟹料理が登場



夕食ビュッフェの目玉は、本ずわい蟹の蟹足。身の詰まった蟹足を食べ放題で楽しめるほか、約20種の蟹料理が並びます。

蟹の甲羅を器にした「蟹甲羅グラタン」や、錦糸卵ととび子で彩った「蟹ととび子のちらし寿司」、鹿児島県の郷土料理に蟹を合わせた「蟹入りさつま揚げ」のほか、「蟹茶わん蒸し」「蟹爪クリームコロッケ」「蟹シューマイ」「小松菜と蟹のお浸し」など、一品料理から小鉢まで幅広いメニューが登場します。

シェフが目の前で仕上げる、できたての蟹料理



ライブキッチンでは、シェフが目の前で調理する蟹料理を提供します。

「蟹ラーメン」は、蟹出汁の旨みを活かしたスープが特徴の一杯。

「蟹チャーハン」は、鉄板で香ばしく炒めた、できたてを楽しめる一品です。

蟹とともに楽しむ、鹿児島の冬の味覚「ぶり」と「みかん」



蟹に加えて、鹿児島の冬の味覚として、ぶり料理や鹿児島県産みかんを使ったスイーツも楽しめます。ぶり料理は、「黒酢ぶりの炙り寿司」をはじめ、「ぶりの照り焼き」「ぶり大根」「ぶりカツ タルタル南蛮」などを取り揃えます。



デザートには、鹿児島県産みかんを使ったスイーツが登場。ゼリーやムース、ロールケーキのほか、ソフトクリームにもみかん味が加わります。

レストランから売店まで。館内で展開する「まるごと かに祭」

「まるごと かに祭」は、レストランだけでなく、館内の売店でも展開します。蟹をテーマにしたお土産などを販売し、食事だけでなく、お土産選びまでホテル館内でお楽しみいただけます。

「まるごと かに祭」開催概要

開催期間

2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）

予約ページは[こちら](#)

期間中のご宿泊予約は、公式サイトより受付中です。通常の夕朝食ビュッフェ付き宿泊プランで「まるごと かに祭」をお楽しみいただけます。

※温泉と夕食ビュッフェが付いた日帰りプランのご利用も可能です（平日のみ）。詳細は公式サイトをご確認ください。

※メニュー内容・販売商品は、仕入れ状況により変更となる場合があります。

『ザ・パルス霧島』概要

公式サイト：<https://www.thepulse-kirishima.com/>

TEL：0995-56-0111（ホテル代表電話）

住所：〒899-4201 鹿児島県霧島市霧島田口2703-5

アクセス：鹿児島空港から車で約40分、JR霧島神宮駅から車で約10分

＊無料送迎サービスあり

施設情報：地上9階建て、243室

レストラン、大浴場、露天風呂、貸切風呂、サウナ、ラウンジ、屋外プール、テニスコート、バスケットコート、フットサルコート、キッズパーク、ゲームコーナー、マッサージルーム、カラオケルーム、プレイルーム、麻雀荘、売店、喫煙ブース、コインランドリー、水着脱水機、製氷機

駐車場：200台（無料）

【ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社】

「雨庵」「ザ・スクエアホテル」「ホテル・アンドルームス」「ロワジールホテル」「ロイヤルパインズホテル」「チサン」など、20のブランドを保有し、23のブランドを運営。国内52カ所で、宿泊部門および売店部門・料飲部門・大浴場・スパの運営やフランチャイズ展開などのホテル事業を展開しています。

（2026年10月16日現在）

URL：<https://www.solarehotels.co.jp>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000607.000003280.html>

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/3280

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

マーケティング本部 細渕

TEL: 070-1493-5246

MAIL: yasuka.hosobuchi@solarehotels.com