


季節の食材や郷土料理を盛り込んで、長崎県の魅力満載

## んまか！長崎を食べつくし！「長崎県フェア」開催

11月1日(日)～30日(月) 協力： 長崎県

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長:小川矩良)は、ロビー階カフェレストラン「カメリア」にて、「長崎県フェア」を開催いたします。

情緒溢れる港町長崎。山海の幸に恵まれ、異国の食文化と調和しつつ発展した歩みには神戸との共通点が多く見られます。また、長崎は大倉喜七郎とともにホテルオークラの礎を築いた野田岩次郎の出身地ということもあり、縁のある地です。今回のフェアでは期間中、カフェレストラン「カメリア」で長崎県産的鯛や長崎ばってん鶏をメニューに取り入れた「長崎県フェアランチ」を提供する他、月替のテーマでお愉しみいただける「サタデー・サンデー&ホリデーランチbuffet」(土・日曜日、祝日開催)において「長崎県buffet」を開催。長崎県の卓袱料理をイメージし、海藻を固めて作る“イギリス”やお馴染みの“長崎ちゃんぽん”などの郷土料理を随所に取り入れたメニューを大皿に豪快に盛り合わせbuffetスタイルにてご用意いたします。

さらに、カルチャーサロン・クラッセの特別講座として長崎県の文化や史跡についてのセミナーとランチがセットになった「旅する長崎学セミナー&ランチ」も開催。また、チャペル・リバーヂュで「信徒発見 150周年記念」と題した長崎の教会群のパネル展を開催いたします。長崎県を通して食と文化の秋を存分にお愉しみいただけます。

詳細は以下の通り。



<buffetイメージ>

### ■ホテルオークラ神戸「長崎県フェア」概要

期 間／2015年11月1日(日)～30日(月)

レストラン／ロビー階 カフェレストラン「カメリア」 TEL. 078-333-3522

#### ・「長崎県フェアランチ」

メニュー／本日のスープ、長崎県産的鯛のポワレまたは長崎ばってん鶏ときのこのクリーム煮、パンまたはライス、特製デザート、コーヒーまたは紅茶

提供時間／11:00a.m.～2:30p.m.

料金／2,100円 ※税込、サービス料別

- ・サタデー・サンデー&ホリデーランチbuffet「長崎県フェア」(土・日曜日、祝日限定)  
メニュー(一例)／長崎ちゃんぽん、長崎ばってん鶏と島原産椎茸のスープ、大村寿司、ローストビーフ、長崎胡麻豆腐入りシュークリーム、シースケーキ 他

提供時間／I部 11:30a.m.～1:00p.m.／II部 1:15p.m.～2:45p.m.

料金／お一人様 ¥3,200／シニア(65歳以上) ¥2,600／小学生 ¥1,600

幼児(4歳以上) ¥1,000／3歳以下は無料 ※税・サービス料込

## ■カルチャーサロン・クラス「旅する長崎学セミナー&ランチ」概要

長崎県フェア開催を記念し、長崎の魅力にふれるセミナー&ランチイベントを開催。  
世界遺産登録を目指す「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」の魅力と価値について本場長崎より講師をお招きして講演いただきます。セミナーの後はカフェレストラン「カメリア」にて長崎県フェアランチをお楽しみいただきます。

日時／11月6日(金) セミナー 10:30a.m.～、ランチ 12:00noon～

会場／セミナー 3階「サロン・ド・クラス」、  
ランチ ロビー階 カフェレストラン「カメリア」

講師／川口洋平氏(長崎県世界遺産登録推進課係長)

料金／クラス会員 ¥4,500、一般 ¥5,000

※セミナー、ランチ、税・サービス料込

定員／12名(最少催行人数4名)

ご予約・お問い合わせ／TEL.078-333-4301 (定休日:土・日曜日、祝日)



写真提供:(一社)長崎県観光連盟

## ■「信徒発見 150周年記念」長崎の教会群パネル展

長崎県観光ストーリーパネルに加え、大浦天主堂をはじめとする教会群をパネルでご紹介いたします。

期間／11月5日(木)・6日(金)

時間／11:00a.m.～5:00p.m.

会場／3階 チャペル・リバージュ

料金／入場無料

## ■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 営業企画室 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当: 船越洋子 MB. 050-3681-0381