

## ホテルオークラ神戸の本格ウエディングを体感 プレミアムウエディングフェア

株式会社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)では、ご披露宴をお考えのおふたりに、披露宴の雰囲気そのままに体感いただける形式で、お料理の試食ができるブライダルフェア「オークラウエディングステージ」を毎月1回開催いたしております。その中でも1月は「プレミアムウエディングフェア」と題し、婚礼料理のフルコースをご堪能いただけるフェアをご用意いたします。ホテルオークラ神戸では、お料理は出来立てが美味しいという考えのもと、お料理をお客様の目の前で仕上げる「フランベ」をはじめ、優れたギャルソンによる華麗な技を見ながら仕上げる「チェリージュビレ」などをご体感いただけます。また、フェア参加のみなさまには、フェア当日にご披露宴をご契約されると25万円相当のプレゼント(先着)特典もご用意いたします。

詳細は次のとおり



フランベ



チェリージュビレ

### ■概要

- ・名称/プレミアムウエディングフェア
- ・日時/2017年1月8日(日) I部 10:00a.m.~ / II部 12:45p.m.~
- ・料金/お一人様¥2,500 ※税・サービス料込
- ・内容/お料理の試食、会場コーディネート・チャペル見学、ご結婚・ご披露宴ご相談会

・試食メニュー

I.ソムリエの華麗な技を愉しむ(サーベルでシャンパンのボトルをカットする演出)

シャンパンサーベラージュとシャンパンピラミッド

II.芸術的な華やかな前菜

鮪と帆立貝のタルタル 蓮根の王冠仕立て

ラディッシュのプリーツとハーブが香る海藻ビーズのソース

III.スープ

きのこのポタージュ 芳香なトリュフの香りとともに

IV.魚料理

オマール海老のグラタン

プロヴァンス風野菜のティアンとトマトのコンフィを添えて

V.炎のメインディッシュ(シェフによるフランベ)

牛ヒレ肉のローストとビーフシチューの取り合わせ

シェフのフランベとカービングサービス

VI.炎と香りのデザート(ギャルソンによる華麗な演出)

チェリージュビレ

■一般のお客様のお問い合わせ

宴会予約係 078-333-3533 火曜日定休 10:00a.m.~7:00p.m.

■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:阿部慶浩、根岸晶子