

ホテルオークラ神戸 シーズナルインフォメーション



English

HORTENSIA

オルタンシア [Vol.227] -2025 March, April & May-



Hotel Okura
K O B E

SEASONAL NEWS

色とりどり季節の風味をテイクアウト

◆[ロビー階] カフェレストラン「カメラア」 TEL.078-333-3522 (10:00～22:00) 詳細はこちら▲

桜に苺、抹茶も香る、限定メニューが続々。
桜もちをイメージしたケーキや、苺とパッションフルーツのムースケーキ、桜あん、うぐいすあんを包んだ菓子パンなど春の顔ぶれから、新緑の風情を感じる抹茶のムースケーキ、メロンパンまで。パティスリー & ベーカリーより季節のおすすめをご用意しました。

【一例】
Strawberry passion.....¥800(イトイン ¥950)
Thé vert¥850(イトイン ¥1,000)
桜あんぱん¥320

記念日ケーキ ※期間限定・ご予約制※
「ひな祭り」「こどもの日」「母の日」
記念日ケーキのご予約を承ります。

EVENT ゴールデンウィークブッフェ

[3F]ブッフェレストラン「Ariake-有明」



ゴールデンウィークはご家族そろって ご予約承り中

熟練のシェフが監修し、お客様の目前で仕上げる実演メニューも充実。お子様から大人までご家族でお楽しみいただける多彩な美味を心ゆくまで。

LUNCH 5.3(土・祝)→5.6(火・振休) 11:30～15:00(90分制) ※最終入店 13:30

大人 ¥7,000 小学生 ¥3,000 幼児 ¥1,500 3歳以下 無料

DINNER 5.3(土・祝)→5.5(月・祝) 17:30～21:00(90分制) ※最終入店 19:30

大人 ¥8,000 小学生 ¥3,500 幼児 ¥1,700 3歳以下 無料

※飲み放題のオプションもございます。

◆レストラン予約係 TEL.078-333-4225(10:00～17:00)

EVENT 和洋中料理長による饗宴 予約制



オードブルからデザートまで、和洋中を融合させた一皿を

日本料理「山里」前田 裕之、カフェレストラン「カメラア」山内 佳則、中国料理「桃花林」笠井 勇人。和洋中レストランの料理長3名と、パティシエ松原 亮によるイベントを開催いたします。一皿ごとに和洋中の要素を盛り込んだ独創的なメニューの数々をご堪能ください。

[日 時] 5.10(土) 受付 17:30～／食事 18:00～

[場 所] 1階「Akebono-曙」

[料 金] お一人様 ¥25,000 ※料理、税・サービス料含む

◆イベント予約係 TEL.078-333-3801(10:00～18:00) 詳細はこちら▲



ホテルオークラ 神戸

〒650-8560 神戸市中央区波止場町2番1号 TEL.(078)333-0111

www.kobe.hotelokura.co.jp

オフィシャルSNSでは、ホテル最新ニュースを随時、配信中!

Facebookページ
www.facebook.com/HotelOkuraKobe

Instagram
[@hotelokurakobe](https://www.instagram.com/hotelokurakobe)

X(旧Twitter)
[@HotelOkuraKobe](https://twitter.com/HotelOkuraKobe)

公式ホームページはこちら
オークラ神戸 | 検索



※ディナータイムのラストオーダーは各レストラン表記時間の1時間30分前(カメラア、メインバーエメラルドは1時間前)となります。※ご案内の料金には税・サービス料が含まれております。※写真は実際のものとなる場合がございます。※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

この春
マスコットヘア
「シアちゃん」が
入社予定!



ミックス
紙
FSC FSC® C010191

ホテル最上層より 神戸一望のスカイビューを。

宿泊部 客室予約課 中本 真菜

開業から35年を迎えたホテルオークラ神戸はこの春、28階から33階が「スカイビューフロア」に生まれ変わります。その名に「最上層の醍醐味、眼下の絶景を存分に味わっていただきたい」との想いを込めて。美しい神戸の眺望をゆつたりとお楽しみいただけるお部屋づくりをテーマにリニューアルを進め、段階的に宿泊を開始いたしました。

例えば、重厚なライティングデスクの替わりに、お食事やワークタイムなど幅広いシーンに対応できるマルチテーブルを採用。大型家具から多機能でコンパクトなインテリアに変更することで、お部屋をより広々と使っていただきやすくなりました。光の印象にこだわった窓辺にはソファやアームチェアを配置。大きな窓から外を眺めると、北側には緑豊かな山並み、南側には煌めく海。神戸の美景を満喫しながら、くつろぎの時間をお過ごしいただけます。

そして、時代のニーズに応じた改修、設備を取り入れ、より快適な空間へとアップデート。客室



は、スタンダードとデラックスの2タイプをご用意しており、デラックスツインルームには日本発の専門ブランドSWANELLのソファベッドを導入いたしました。体圧分散に優れた特殊素材で座り心地も寝心地も実に快適。スタッフが試した際は「これをエキストラベッドにする時は取り合いになるんじゃないか」との声も聞かれるほどでした。また、SDGsの観点から環境に配慮した取り組みも。お部屋に設置したネスプレッソのコーヒーマシンを回収するリサイクルプログラムへの参加や、バスアメニティをミニボトルからロクシタンのディスプレイからロクシタンのディスプレイに切り替えてプラスチックごみの削減にも努めています。これまでに頂いたお客様の要望にも多角的に向き合い、質の高いドライヤーなど設備の選定にも反映いたしました。

お客様の心地よいホテルライフを真摯に願って整えた新しいお部屋で、神戸のスカイビューのように晴れやかなひとときをお過ごしいただければ幸いです。



スカイビューフロア デラックスツインルーム 客室一例（イメージ）※一部実際と異なります。

DATA スカイビューフロア [28～33階]

【宿泊開始】2.22(土)

※工事が完了したフロアから順次ご案内いたします。

【料金一例】基本プラン スタンダードルーム 2名1室

予約はこちら▼

お一人様 ¥13,800～ ※朝食付

◆宿泊予約係

TEL.078-333-3555(10:00～17:00)



「スカイビューフロア」のプロジェクトチームは、各部署から若手が集まり、活発に意見し合える環境。「どうすれば、よりお客様に喜んでいただけるか」と皆で考え、力を合わせて進めてきました。





(左から) 苺トリオ、苺マティーニ 各¥2,450



SEASON HIGHLIGHT

「メインバー エメラルド」 苺カクテルフェア

芳醇な春の便りを
今年も香り高くお届け。

今春は、苺を漬け込んだジンズをベースに2種類のオリジナルカクテルをご用意しました。「苺マティーニ」は、苺漬ジンとフレッシュな苺を使い、甘い香りと甘すぎない味わいをお楽しみいただけます。「苺トリオ」は、苺、自家製の苺コンポート、苺漬ジンに克蘭ベリージュースを加えて飲みやすく仕上げた一杯。どちらも、大きめのボストンシェイカーを使い、「氷で苺を叩き、香りを立てるイメージで振る」のがマスターバーテンダーである富士谷のこだわりです。昨年リニューアルした店内は、設備を改修し内装にも手を入れた「あえて変えないデザインに。」お客様にいつも変わらぬ安心感でくつろいでいただきたいという想いが込められた設えとなっています。

DATA

【期 間】

3.1(土)→4.30(水)

【ロビー階】

「メインバー エメラルド」

●営業時間 16:30～23:00

〈TEL〉078-333-3524



大きな窓からは滝が流れる美しい日本庭園を眺めることができます。夕暮れ時が特に綺麗なので、薄暮に包まれる春宵にぜひ足を運びください。

TOPICS 春を彩る期間限定メニュー



◆[ロビー階]カフェレストラン「カメリア」
TEL.078-333-3522(10:00~22:00)

プレミアムアフタヌーンティー～苺～

華やかに映える3段ワゴンのアフタヌーンティーセット。苺づくしのスイーツの数々から、春の魚介のキャシュなどセイボリー、伝統のフレンチトーストまで。特製フルーツティーとともに至福の午後のひとときを。

[期 間] 3.1(土)→5.31(土) [時 間] 13:00～16:00

[料 金] お一人様 ¥4,500 ※前日17:00までのご予約制

旬を味わう「春のおすすめメニュー」3品が登場

ふぎと筍、アクセントにカリカリ梅を使った和風ピラフ。春野菜のスパゲティや苺のオムレットもお楽しみください。

[期 間] 3.1(土)→5.31(土)
淡路島産しらすと桜海老のピラフ 筍と梅のアクセント ¥2,800 など



STAY 和洋ファミリースイート宿泊プラン



ゴールデンウィークのおでかけに!

和のなごみと洋モダンが融合したスイートルーム。フラット設計で世代を超えておつろぎいただけます。大阪・関西万博へご家族でお越しの際なども、ぜひご利用ください。

[期 間] 通年

[料 金] 4名1室 お一人様 ¥15,000～ ※食事なし

◆宿泊予約係 TEL.078-333-3555(10:00～17:00)

予約はこちら▼



TOPICS 中国料理「桃花林」個室プラン 予約制



卒業・入学のお祝い、記念日の食事会に

プライベートな空間で、周囲に気兼ねなく食事や会話を楽しみ、ゆったりとお過ごしいただけます。人気のメニューを集めた2つのコースをご用意。お祝い事や記念日、ご家族のお集りにおすすめです。

[期 間] 通年

[料 金] 錦上添花 お一人様 ¥30,000 / 雪月風花 お一人様 ¥20,000

※3日前までのご予約制 ※個室料込 ※お飲物別 ※4名様より承ります。

◆[3階]中国料理「桃花林」TEL.078-333-3526(11:30～21:30)



イメージ

イメージ



イメージ

スタッフ
おすすめの
一皿

天ぷら

「1階」天ぷら「にしき」(日本料理「山里」内)

素材の持ち味と太白胡麻油のうまみが口の中にしつかりと広がるのが最高。海外でも人気で、ご紹介したお客様が食後に会々に来られて「Okura's TEMPURA is Excellent, ARGATOU!」との言葉を頂けたのも嬉しかったです。



宿泊部 フロントサービス課 係長
ナバ ラジ バント

ホテルオークラ神戸とわたし

〈今号のファン代表〉 乃生 猛様

いつでも心地よく迎えてくれる場所。

開業時に「さざんか」のスライスリブロールを食べに来て感動してからのおつきあい。イベント参加や家族行事の宿泊なども満喫してきましたが、ふらっと来ておくつろいで過ごせる、心温まるスタッフがいることに魅力を感じます。特に気心の知れた「さざんか」では、かしこまらず焼き手の方とさまざまな会話を楽しむことで料理がより美味しく感じられるのがお気に入りです。



Favorite!

「さざんか」のスライスリブロールは、脂がのって柔らかく、肉の甘みとうまみもジューシーに味わえて大好きです。



予告 全レストランにて「茨城県フェア」を開催

6.1(日)から6.30(月)の1カ月間、茨城県の豊富な食材を使用した特別メニューを各レストランでご提供いたします。詳しくは次号でご紹介!

