



Hotel  
Okura  
KOBÉ



2011年10月

報道関係者各位

NEWS RELEASE

株式会社ホテルオークラ神戸  
兵庫県神戸市中央区波止場町 2-1

ホテルオークラ伝統のレシピに総料理長のアレンジが加わったおすすめのハヤシライスが新登場

## ホテルオークラ神戸 おすすめのハヤシライス

約1週間、手間暇かけて創り上げる味わいをランチタイムのbuffetやア・ラ・カルトメニューに  
11月1日(火)より販売開始

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:西本克彦)、ロビー階カフェレストラン「カメリア」では、ホテルオークラ伝統のレシピにホテルオークラ神戸 中田総料理長がアレンジを加えて新たに登場するハヤシライスを11月よりご用意いたします。

ホテルオークラのハヤシライスは、開業以来長くご好評をいただいているメニューの一つです。味の決め手は、開業より約50年間受け継がれてきた伝統のデミグラスソースで、牛スジや野菜などを約6日間じっくりと煮込む、伝統のレシピ・製法で作ります。これをベースに赤ワイン、牛肉、玉ねぎなどを合わせ、さらに煮込んでホテルオークラ伝統のハヤシライスが完成します。

今回は、この伝統のレシピに本年4月にホテルオークラ東京より当ホテル総料理長に就任した中田肇のアレンジが加わり、完熟トマトのまろやかな風味とバターのコクがより深い味わいを醸し出す一品となりました。さらに淡路オニオンをたっぷり使用し、ホテルオークラ神戸ならではのハヤシライスと言えます。このハヤシライスは3種のア・ラ・カルトメニューのほか、「カメリア」で開催中のランチ&スイーツbuffetでもご用意いたします。詳細は次の通り。

### ◇ホテルオークラ神戸「ハヤシライス」概要

場 所／ロビー階 カフェレストラン「カメリア」

営業時間／【ア・ラ・カルトメニュー】 11:00a.m.～11:00p.m.

【ランチ&スイーツbuffet】

平日 12:00noon.～3:00p.m.(ラストオーダー 2:30p.m.)

土・日曜日、祝日 12:30p.m.～3:30p.m.(ラストオーダー 3:00p.m.)

料 金／【ア・ラ・カルトメニュー】

・ハッシュドビーフ

・オムレツ&ハヤシライス

・ポークカツ&ハヤシライス 各 1,575円 ※税込・サービス料別

【ランチ&スイーツbuffet】

お一人様 大人 2,500円 お子様(7～12歳) 1,200円

お子様(4～6歳) 800円

※税・サービス料込

ご予約・お問い合わせ／カフェレストラン「カメリア」TEL.078-333-3522(直通)



ア・ラ・カルトメニュー

◇この件に関する報道関係の方のお問い合わせ ホテルオークラ神戸 支配人室 企画広報課

担当: 鵜丹谷(うにや): 090-1447-5395 / 山本: 090-1897-0081

TEL.078-333-3503 FAX.078-333-3579