

## ジューシー&ヘルシーなアメリカン・ミートで夏のスタミナアップ！ アメリカンビーフ&ポークフェアを開催いたします

2012年6月1日～8月31日

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦)では、やわらかくてジューシーかつ低脂肪・低カロリーでヘルシーなアメリカンビーフとポークを使ったランチ、ディナーを期間限定でご用意する『アメリカンビーフ&ポークフェア』を、カフェレストラン「カメリア」にて6月1日より8月31日まで開催いたします。

アメリカの広大な大自然と栄養豊富な穀物で育てられたアメリカン・ミートは、やわらかくてジューシーかつ低脂肪、低カロリーで良質なたんぱく質を豊富に含み、暑い夏を健康的に過ごすには最適な食材です。ランチタイムはバイキング形式でアメリカンビーフのすき焼やオークラ特製のビーフカレー、豪快なバーベキューなど約30種類以上の料理やデザートを、またディナータイムにはアメリカンビーフロース肉のステーキなどをメインしたコース料理をご用意いたします。

詳細は次のとおり。

### ■ アメリカンビーフ&ポークフェア 概要

期間 / 2012年6月1日(金)～8月31日(金)  
時間 / ランチ(バイキング) 12:00～15:00(ラストオーダー14:30)  
ディナー(コース) 17:00～21:00  
場所 / ホテルオークラ神戸 ロビー階 カフェレストラン「カメリア」

料金 / ●ランチ&スイーツbuffet  
お一人様 ￥2,500  
小学生 ￥1,200  
幼児(4歳以上) ￥800  
※3歳以下のお子様は無料 ※税・サービス料込  
●ディナーコース  
お一人様 ￥4,200 ※税込、サービス料別



### ◇抽選プレゼント◇

7月・8月に「アメリカンビーフ&ポークフェア」のメニューをお召し上がりいただいたお客様より抽選でホテル食事券やフェアグッズをプレゼントいたします。

### ■一般のお客様のお問い合わせ

カフェレストラン「カメリア」 TEL. 078-333-3522(直通)

### ■報道関係者の方のお問い合わせ

企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579  
担当: 鶴丹谷(うにや) MB.090-1447-5395、山本 MB.090-1897-0081