

## ホテルオークラ神戸「レストラン エメラルド」 ホテルオークラ伝統のフランス料理復活

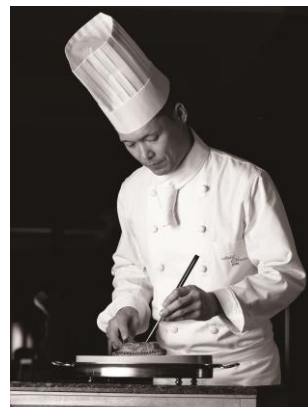
ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区、代表取締役社長:小川矩良)は、ホテル最上階 35 階「レストラン エメラルド」にてホテルオークラ伝統のフランス料理を復活させます。

“日本のフランス料理の父”と称される、ホテルオークラ東京総料理長 小野正吉(1918-1997)。1962年にホテルオークラ東京が開業して以来、35年間に亘り「食のオークラ」と言われるホテルオークラ至福の料理の確立にその生涯を捧げました。正統派フランス料理の伝統を確立し、併せて人材育成にも大きな功績をあげたムッシュ小野。その料理に対する熱意と精神、そして技術を受け継ぐホテルオークラ神戸の「美味」を存分に味わっていただけるメニュー内容でみなさまを魅了いたします。

ランチ、ディナーともホテルオークラ伝統のフランス料理をお愉しみいただける「Cuisine Traditionnelle “The Okura”(キュイジーヌ トラディショナル “ジ・オークラ”)と、フランスの地方料理にスポットを当てた「Menu de Terroir(ムニュド テロワール)」の2本をご用意いたします。また、お客さまのテーブルにお伺いし目の前で最後の仕上げを行うメニューを取り入れておりますので、出来立ての香りと音、そして味を存分にお愉しみいただけます。「同じ料理でも年代により内容は変わる」との言葉を残しているムッシュ小野。その精神を受け継ぎホテルオークラ伝統の料理をホテルオークラ神戸流に進化させた新生「レストラン エメラルド」にご期待ください。



神戸の夜景をお愉しみいただける特等席



フランス料理「レストラン エメラルド」  
料理長 村上文啓

### ■フランス料理「レストラン エメラルド」営業概要

場所/ホテルオークラ神戸 35階フランス料理「レストラン エメラルド」

営業時間/5:30p.m.~9:30p.m.(ラストオーダー9:00p.m.)

土・日曜日、祝日 11:30a.m.~2:30p.m. 5:30p.m.~9:30p.m.(ラストオーダー9:00p.m.)

定休日/月・火曜日

ご予約・お問い合わせ/35階 フランス料理「レストラン エメラルド」 TEL.078-333-3520(直通)

【コースメニュー】※料金はいずれも税込、サービス料別

ランチ	Menu de Terroir [Déjeuner]	5,400 円
	Cuisine Traditionnelle “The Okura” [Déjeuner]	8,640 円
ディナー	Menu de Terroir [Dîner]	12,960 円
	Cuisine Traditionnelle “The Okura” [Dîner]	17,280 円

### ■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

ホテルオークラ伝統のメニューをお愉しみいただけるランチ

*Cuisine Traditionnelle "The Okura" [Déjeuner]*

食前のお愉しみ

*Amuse-bouche*

フォワグラのココット焼

百合根と蓮根、トリュフ風味のソースとともに  
*Foie gras en cocotte, bulbe de lis et racine de lotus sauce perigueux*

淡路島産オニオングラタンスープ

*Soupe à l'oignon de "Awaji" gratinée*

真鯛のパイ包み焼

ハーブソースとショロンソースの味わい  
*Daurade en croûte sauce beurre blanc aux herbes et choron*

国産牛ロース肉のグリル

グリーンペッパーと椎茸のフォンダンをまとめて  
*Faux-filet de bœuf grillé en croûte au fondant de poivre vert et "Shiitake"*

季節のフルーツのプレ デセール

*Avant dessert*

タルトタタン

シナモン風味のアイスクリーム添え  
他3品からお選びいただけます

*Suggestion du dessert d'Emerald*

コーヒーと小菓子

*Café et mignardises*

**¥8,640**

(税込み、サービス料別)



上：フォワグラのココット焼  
百合根と蓮根、トリュフ風味のソースとともに  
下：真鯛のパイ包み焼  
ハーブソースとショロンソースの味わい

ホテルオークラ伝統のメニューをお愉しみいただけるディナー

*Cuisine Traditionnelle “The Okura” [Dîner]*

食前のお愉しみ

*Amuse-bouche*

リードヴォーと帆立貝、冬野菜の温かいサラダ仕立て

シェリービネガー風味

*Salade tiède de riz de veau, coquille st-jacques et légumes d'hivers*

エメラルド伝統の一品 鴨のコンソメスープ

フォワグラのロワイヤルとともに

*Consommé de canard à la royale de foie gras*

オマール海老のロースト

ちぢみほうれん草とペルノー酒の香るソースを添えて

*Homard rôti à l'épinards sauce coquillage au pernod*

黒毛和牛ヒレ肉 または ロース肉のココット焼

削りたてのトリュフの香り

*Filet de bœuf ou faux-filet en cocotte parfumé aux truffes*

季節のフルーツのプレ デセール

*Avant dessert*

ワゴンよりお好みのデザートをお選びください

*Chariot de dessert à l'Emerald*

コーヒーと小菓子

*Café et mignardises*

**¥17,280**

(税込み、サービス料別)



上：リードヴォーと帆立貝、冬野菜の温かいサラダ仕立て  
シェリービネガー風味

下：黒毛和牛ヒレ肉 または ロース肉のココット焼  
削りたてのトリュフの香り