

連続テレビ小説「べっぴんさん」のヒロインモデル
坂野惇子さんが愛した中国料理をホテルオークラ神戸で

「神戸べっぴんランチ」

10月1日(土)～2017年3月31日(金) 協力:㈱ファミリア

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、10月からはじまる連続テレビ小説の放送に合わせて、3階中国料理「桃花林」にて、神戸で創業66年目のベビー子ども服「ファミリア」創業者のひとりである、坂野(ぼんの)惇子(あつこ)さんが特に好んでお召し上がりになったお料理を「神戸べっぴんランチ」としてコースで愉しめる他、単品でもご用意いたします。

坂野惇子さんには、ホテルオークラ神戸開業以来、仕事やプライベートで数多くご利用いただき、中でも中国料理「桃花林」がお気に入りでした。桃花林は、1962年のホテルオークラ東京の開業時にホテルのレストランで初めて広東料理を採用し、日本人の舌に合う中国料理を目指し展開。ホテルオークラ神戸中国料理「桃花林」も開業時よりその伝統を受け継いでおり、坂野さんお気に入りのお料理も伝統のメニューにございました。今回ドラマの放送を期して50年以上の伝統を受け継ぐ「桃花林」のレシピの中から、坂野さんが特に好んだお料理を取り上げ、6ヶ月にわたりご提供することとなりました。坂野さんが愛した、本物を追求し続けるオークラのお料理を存分にお楽しみください。

詳細は以下の通り。

■坂野惇子さんが愛した中国料理「神戸べっぴんランチ」概要

期間/2016年10月1日(土)～2017年3月31日(金)

レストラン/3階 中国料理「桃花林」

提供時間/11:30a.m.～2:30p.m.

料金/お一人様3,456円 ※税込、サービス料別 ※お二人様より承ります。

メニュー/10・11月 ※2ヶ月毎に変更いたします。

●冷菜盛り合わせ

●鶏肉と筍ときのこ入りふかひれスープ

(追加料金¥864で☆蟹の玉子入りふかひれスープに変更いただけます。)

●鶏肉の唐揚げ マヨネーズソース添え

●三種飲茶盛り合わせ

●下記お料理より3品お選びいただけます。

☆小海老のチリソース煮/☆麻婆豆腐/☆酢豚/牛肉細切りとピーマンの炒め/干し海老と春雨の煮込み/キクラゲと青菜の炒め/茄子の醤油煮込み/牛肉と玉子のやわらか炒め/鶏肉と生姜の甘酢漬け炒め

●ご飯(追加料金¥432で下記メニューにいずれかにご変更いただけます)、ザーサイ

牛肉細切り焼そば/高菜漬けと豚挽肉入り炒飯/サーモン入り中国粥

●デザート五種盛り合わせ(☆レモン豆腐入り)

☆・・・坂野さんが特にお気に入りだったメニュー

ご予約・お問い合わせ/TEL.078-333-3526



■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 050-3681-2127