

KOBEホテル 6 社会 共同ニュースリリース

報道関係各位

2017年2月3日



「神戸開港 150 年」世界の文化が花開く神戸の美味 神戸 6 ホテル「グランシェフ チャリティーランチ」

開催日：2017年3月1日(水)～5月7日(日)



KOBEホテル 6 社会は、2017年3月1日(水)～5月7日(日)の68日間にわたり、「あしなが育英会」を通して親を亡くした子どもたちを支援するチャリティー企画「グランシェフ チャリティーランチ」を開催いたします。

第16回目を迎える今回は、「神戸開港 150 年」を記念して“世界の文化が花開く神戸の美味”をテーマに、KOBEホテル 6 社会加盟ホテルの6人の総料理長が、地元食材を取り入れたり、港町らしい食文化を思わせるエッセンスを加えたりするなど、趣向を凝らした特別ランチをご用意いたします。なお、本チャリティーランチでは、全売上金額からサービス料分の10%を「あしなが育英会」に寄付し、親を亡くした子どもたちのケア活動に役立てていただきます。

■KOBEホテル 6 社会とは

「神戸にお客様を呼ぼう、ホテルにお客様を呼ぼう」をテーマに1999年3月に発足。6ホテル共同による各種イベント・企画などの施策を通じて、神戸への観光客誘致を図っています。2002年より各ホテル持ち回りで、6人の総料理長が共同でつくる特別ディナーを提供する一夜限りのチャリティー晩餐会「グランシェフ 6 人の饗宴」を開催。2012年より、リーズナブルな料金のランチ企画「グランシェフ チャリティーランチ」に変更し、社会貢献活動の一環として開催しております。(昨年は、計3,613名の方にご利用いただき、約127万円を寄付いたしました。※寄付金累計額は17,444千円)

神戸 6 ホテル 「グランシェフ チャリティーランチ」 概要：

- 期間／ 2017年3月1日(水)～5月7日(日)の68日間
- 料金／ お1人様 3,000円(メインディッシュ魚料理、肉料理チョイス)
お1人様 4,500円(フルコース)
*料金はすべてサービス料・税金別
*お召し上がりいただいたお食事のサービス料10%分を「あしなが育英会」へ寄付
- 内容／ オードブル、スープ または パスタ、メインディッシュ(魚料理、肉料理)、デザート、パン、コーヒー
- 主催／ KOBE ホテル 6 社会

ANAクラウンプラザホテル神戸、オリエンタルホテル、神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ、神戸ポートピアホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ホテルオークラ神戸 (五十音順)

チャリティーランチ提供レストラン:



ANAクラウンプラザホテル神戸 36階 レストラン&バー Level 36
時間 11:30~14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-291-1133



オリエンタルホテル 17階 MAIN DINING by THE HOUSE OF PACIFIC
時間 11:30~15:00 ご予約・お問い合わせ TEL.078-326-1577



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 21階 ダイニング Kobe Grill
時間 11:30~14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-857-7007



神戸ポートピアホテル 本館31階 フレンチレストラン トランテアン
時間 11:30~14:30 (定休日:毎週月曜日)
ご予約・お問い合わせ TEL.078-303-5201



神戸メリケンパークオリエンタルホテル 3階 ラウンジ & ダイニング ピア
時間 11:00~14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-325-8110



ホテルオークラ神戸 ロビー階 カフェレストラン「カメラリア」
時間 11:00~14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-333-3522

プレゼントキャンペーン

期間中、「グランシェフ チャリティーランチ」をお召し上がりの方に、6ホテルのペア宿泊券など、豪華賞品が当たるプレゼントキャンペーンを実施いたします。

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1等・・・ペア宿泊券(6組様) | 4等・・・神戸開港150年記念ワイン(6名様) |
| 2等・・・ペアディナー券(6組様) | 5等・・・神戸開港150年記念タオル(50名様) |
| 3等・・・ペアランチ券(6組様) | |

スタンプラリー

期間中、各ホテルにて「グランシェフ チャリティーランチ」をお召し上がりでスタンプを1つ押印。6ホテル全てまわると6ホテル共通ランチ券、3ホテルでも6ホテル共通ケーキセット券をもれなくその場でプレゼントいたします。

■あしなが育英会とは

親を亡くした子どもたちを物心両面で支える民間非営利団体で、阪神・淡路大震災の時には、震災遺児のための「神戸レインボーハウス」をつくり、19年間ずっと子どもたちを支える活動をしてきました。2011年の東日本大震災後は“心を癒す家”「東北レインボーハウス」を建設。現在、神戸・東北と同様に全国の子どもたちのケア活動に力を尽くしています。

◇本件に関する報道関係の方のお問い合わせは

ANA クラウンプラザホテル神戸 PR 担当:阪本 Tel 078-291-1155
神戸メリケンパークオリエンタルホテル マーケティング部 担当:大岩 Tel 078-325-8102

各ホテル グランシェフ チャリティーランチの料理内容詳細：



<ANAクラウンプラザホテル神戸> 総料理長 グラエム リーチ



パンチェッタを纏ったバナナのソテーに小海老を添えて
マイクロハーブとラディッシュ、
サフランクリームチーズとレモネードドレッシングとともに
グリーンピースのスープ 竹炭ウエハースに鶉玉子と糸唐辛子をのせて
サクラマスのグリル 自家製セミドライブチマト、とろろ、クレソンのサラダ
クリスピーなオリーブとパルメザンチーズを添えて
神戸ビーフのラビオリ、アーティーチョークとクリームチーズのピューレ、
神戸ワインソース
そら豆、ベビーにんじん、エシヤロットのロースト、シイタケを散りばめて
コーヒー風味のスポンジ、マスカルポーネクリーム、
フランジェリコアイスクリューム チョコレートクランブル
温かいエスプレッソをかけて
パン、コーヒー または 紅茶

<オリエンタルホテル> 総料理長 吉田 秀人



神戸、兵庫の春の素材を感じるアンティパストミスト
蛸烏賊 菜の花 イカ墨のタリオリーニ
鮪ほほ肉の炭火焼き アスパラガス レンズ豆のミラネーゼ
神戸ポークのロースト ポテトフリッターとドライフルーツ
淡路島産レモンのタルト
パン、コーヒー または 紅茶

<神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ> 総料理長 末松 純



神戸ワインで漬け込んだ但馬産黒毛和牛のカルパッチョ
エンドウ豆のクーリ
二種のキャベツのマーブルスープ
瀬戸内鯛とアオリイカのソテー、
神戸産ハーブを折り込んだオープンラビオリ
有機オリーブオイルとアンディーブのエマルジョン
八鹿豚と赤穂赤鶏のアベック、
ヨークシャープディングのケーキ仕立て
コーヒーとバナナのスフレグラッセ
鳴門オレンジテュイル添え
パン、コーヒー または 紅茶

＜神戸ポートピアホテル＞ 総料理長 岸本 貴彦



舌平目のサフラン風味ショーフロワ
神戸トマトのコンフィとフガスを添えて

小燕を丸ごと使ったポタージュスープ

柔らかく火を入れた真鯛のパヴェ
カリフラワーとフレッシュチーズのリゾットにのせて

神戸ポークのロースト カフィアリーブ香る百花蜜のラケ

レモングラス風味苺のバシユラン 酒粕のアイスクリーム添え

パン、コーヒー または 紅茶

＜神戸メリケンパークオリエンタルホテル＞ 総料理長 上野 教男



淡路玉葱のブランマンジェ 紹興酒でマリネした魚介のレア・グリル
甘酸っぱい黒酢のソース

神戸ビーフ、ポーク、菜の花のラビオリに
シノワ風のスープを注いで

ほろ苦い蔦の蔓のファルスを詰めた鱈のロースト
丹波種黒豆のソースにチーマージャンの香りをつけて

プーアール茶でプレゼした三田ポークのグリル
ホアジャオ風味のパンデピス
シャーチャジャンのエッセンスを加えて

杏仁豆腐 グレープフルーツのコンポート 杏露酒のジュレ

パン、コーヒー または 紅茶

＜ホテルオークラ神戸＞ 総料理長 中田 肇



＜洋菓子の街 KOBEをイメージしたイントロダクション＞

サーモンとカリフラワーのロールケーキ風 イクラ添え
パテ カンパーニュのエクレア アーモンドとダークチェリー添え
ドライマト オリーブ 淡路島オニオンのケーキサレ
兵庫県産バジル風味のソース

＜至福のデュオ＞

冷製ポテトスープとオマール海老のデュオ
神戸マスタードのビスケットを添えて

＜海と大地のアンサンブル＞

アマダイのミラノ風カツレツ仕立て
パエリア風野菜のピラフと南仏風ブイヤベースソース
神戸港に停泊する帆船の情景

＜スタンダードなソースのハーモニー＞

牛ヒレ肉の網焼と神戸港直送パイナップル風味のポークシチュー
神戸ワインのソースとかぼちゃのケーキの付け合わせで

＜トリオで奏でる 甘い饗宴＞

神戸港ゆかりのコーヒーデザート“ティラミス”と
濃厚ピスタチオのアイスクリーム いかりマークのビスキュイ
旬のベリーフルーツとトロピカルフルーツのマチュドニア

＜余韻を愉しむ～エンディング＞

コーヒー または 紅茶