

秋の味覚「松茸」などを愉しむランチ・ディナー
9月1日より秋の味覚フェア開催

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：石垣 聡）は、9月1日（金）から10月31日（火）の期間、松茸をはじめとする秋の食材を味わえるランチ・ディナーを各レストランにて販売いたします。



和食堂「山里」では、秋の味覚の中でも、王者と謳われる「松茸」を煮る、蒸す、焼くなどの様々な調理方法で味わうことができる松茸づくしの「松茸会席」をはじめ、ランチタイムには、2ヶ月に一度メニューが変わる「四季折々膳」に松茸の土瓶蒸しやご注文をいただいてから炊き上げる松茸釜飯をご用意いたします。また、中国料理「桃花林」では松茸、ふかひれ、たけのこが入った香りと食感を味わうスープ、きのこ入り麻婆豆腐など、四季の逸品を味わえる「プレミアムランチ」や、ディナータイムには牛肉と松茸をオイスターソースと合わせたひと皿をはじめ、秋の味覚をふんだんに取り入れたコース料理をお愉しみいただけます。その他にも、各レストランにて恵みの秋を味わうメニューをご堪能いただけます。

詳細は次の通り。

■秋の味覚フェア

●販売期間／2017年9月1日（金）～10月31日（火）

●販売レストラン・営業時間・料金

- ・1階 和食堂「山里」ランチ 11:30a.m.～2:30p.m./ディナー5:30p.m.～9:00p.m.
ランチ「四季折々膳」¥3,456/ディナー「松茸会席」¥16,200
- ・1階 鉄板焼「さざんか」ランチ 11:30a.m.～2:30p.m./ディナー5:30p.m.～9:30p.m.
ランチ「秋のにぎわいランチ」¥4,104/ディナー「おすすめ神戸ビーフディナー」¥19,440
- ・3階 中国料理「桃花林」ランチ 11:30a.m.～2:30p.m./ディナー5:30p.m.～9:30p.m.
ランチ「プレミアムランチ」¥3,456/ディナー「料理長おすすめディナー～秋実彩譜～」¥12,960

※中国料理「桃花林」のメニューはお二人様より承ります。

- ・35階 フランス料理「レストラン エメラルド」

ランチ11:30a.m.～2:30p.m.（土・日曜日、祝日限定）/ディナー5:30p.m.～9:30p.m.※月・火は定休日（祝日の場合は営業）

ランチ Menu de Terroir～フランスの美食紀行～「秋のボルドー・ペリゴール」ランチ¥5,400

ディナー Menu de Terroir～フランスの美食紀行～「秋のボルドー・ペリゴール」ディナー¥12,960

●各レストランメニュー

【和食堂「山里」】

ランチ／「四季折々膳」

- ・一の膳
鯛の造り、サーモン昆布メ／牛肉コロケ／蓮根まんじゅう ベっこう餡／しめじ、舞茸、三度豆
人参の白和え／フレッシュジュース
- ・二の膳
松茸土瓶蒸し／松茸釜飯／銀鮭合わせ味噌焼／水物

ディナー／「松茸会席」

- ・先付／小鯛みぞれ和え きゅうり、わかめ、松茸
- ・前菜／鮑一蒸し、イカとこのわた、銀杏唐揚げ、子持ちわかめ、焼穴子 煮つめ
- ・吸物／松茸土瓶蒸し
鱧、丁字麩、萩しんじょ、すだち
- ・向付／鯛、トロ、縞鯨
- ・焚合／めばる旨煮 松茸、菊花
- ・焼物／かます塩焼 すだち、焼松茸、青唐
- ・強肴／和牛サーロイン松茸巻
- ・ご飯／天茶または松茸釜飯
- ・水物／メロン、ピオーネ、グレープフルーツ、安納芋ココナッツ団子

【鉄板焼「さざんか」】

ランチ／「秋のにぎわいランチ」(9月)

- ・前菜
- ・秋刀魚のオリーブオイル焼 ガーリックトースト添え
- ・焼野菜
- ・一口ハンバーグ
- ・サラダ
- ・国産牛ヒレ肉 (70g)
- ・ご飯
- ・香の物、味噌椀
- ・デザート三種盛り合わせ

ランチ／「秋のにぎわいランチ」(10月)

- ・前菜
- ・サーモンのタルタルソース添え
- ・焼野菜
- ・たっぷり牛スジ肉入り一口パスタ
- ・サラダ
- ・国産牛ヒレ肉 (70g)
- ・ご飯
- ・香の物、味噌椀
- ・デザート三種盛り合わせ

ディナー／「おすすめ神戸ビーフディナー」

- ・前菜盛り合わせ
- ・秋の味覚 朴葉味噌焼
- ・焼野菜
- ・鮭と松茸のすだち添え
- ・サラダ
- ・神戸ビーフ サーロイン(120g)

- ・ ご飯またはガーリックライス
- ・ 香の物、味噌椀
- ・ デザート盛り合わせ
- ・ コーヒーまたは紅茶

【中国料理「桃花林」】

ランチ／「プレミアムランチ」

- ・ 秋の味覚入り 冷菜盛り合わせ
- ・ 松茸入りふかひれスープ
- ・ 北京ダック
- ・ 三種飲茶盛り合わせ
- ・ 小海老と青菜の炒め
- ・ 豚肉とザーサイの細切り炒め
- ・ きのこと入りマーボー豆腐
- ・ 高菜入り炒飯
- ・ 五種デザート盛り合わせ

ディナー／「料理長おすすめディナー 秋実彩譜 ～秋の実りで彩りを～」

- ・ 秋の実入りオードブル
- ・ 洋香る ポルチーニ茸入りふかひれスープ
- ・ 北京ダック
- ・ 帆立貝と銀杏の炒め
- ・ 牛肉と松茸の炒め
- ・ 海老と栗のピリ辛炒め
- ・ 塩鮭入り炒飯
- ・ 三種デザート盛り合わせ

【フランス料理「レストラン エメラルド」】

ランチ／Menu de Terroir～フランスの美食紀行～「秋のボルドー・ペリゴール」ランチ

- ・ 食前のお愉しみ
- ・ 自家製パテ・ド・カンパーニュ コニャック風味のジュレ リンゴとクルミのサラダ添え
- ・ 森のきのこのポタージュ トリュフ風味のカプチーノ仕立て
- ・ 舌平目の蒸し焼 デュグレレ風 アーティーチョークのアラクレーム添え
- または
- 仔牛のロースト 赤ワイン風味のベアルネーズソース
- ・ クルミのタルトとチョコレートアイスクリーム プラムのコンポートとともに
- 他 3 品からお選びいただけます
- ・ コーヒーと小菓子

ディナー／Menu de Terroir～フランスの美食紀行～「秋のボルドー・ペリゴール」ディナー

- ・ 食前のお愉しみ
- ・ フォワグラ、鴨もも肉、きのこ、プラムのトゥルト かぼちやのピューレとマデラソース
- ・ 栗のポタージュ トリュフ風味のロワイヤル カプチーノ仕立て
- ・ 天然真鯛の蒸し焼 クルミのフォンダン きのことアラクレームとともに
- ・ 黒毛和牛ロース肉のグリル セップ茸の香る赤ワインソース添え
- ・ 季節のフルーツのプレ デセール
- ・ シェフパティシエのペストリーを各種お好みでワゴンより
- ・ コーヒーと小菓子

※ご案内の税込価格の 10%をサービス料として頂戴いたします。

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

■一般のお客様のご予約・お問い合わせ

和食堂「山里」TEL.078-333-3527

鉄板焼「さざんか」TEL.078-333-3528

中国料理「桃花林」TEL.078-333-3526

フランス料理「レストラン エメラルド」TEL.078-333-3520

■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（MB：050-3681-2127）、根岸