

食を通じて日本とオーストラリアの架け橋
Taste of Australia ディナー

カフェレストラン「カメリア」にて 2017年10月1日(日)～31日(火)開催

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:石垣聡)は、オーストラリア大使館商務部が主催する、「Taste of Australia 第2回メニュー・コンテスト」に参加し、オーストラリアの食材を使ったメニュー作りをするとともに、お料理に合うオーストラリア産ワインもソムリエが提案。さらに、カフェレストラン「カメリア」にて10月1日より1ヶ月間 “Taste of Australia Dinner”を販売いたします。期間中は、食を通じて日本とオーストラリアの架け橋になるように、オーストラリア産食材を前菜、メイン、デザートに使い、コンテストのテーマである「和」の要素を表現したメニューをお愉しみいただきます。また、抽選でカンタス航空 往復航空券が2名様に当たるキャンペーンも同時に開催いたします。この機会にオーストラリアの「食」の魅力に触れるひとときをご堪能ください。



【概要】

会場／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」

期間／2017年10月1日(日)～10月31日(火)

◆Taste of Australia Dinner

時間／5:00p.m.～9:00p.m.

料金／お一人様¥4,320 ※税込・サービス料別

◆Taste of Australia ソムリエおすすめワイン

オーストラリア産 スパークリングワイン、赤・白ワイン

料金／各種 グラス¥864 ボトル¥5,184 ※税込・サービス料別

◆プレゼントキャンペーン

期間中に、Taste of Australia Dinner をお召し上がりいただくと、抽選でカンタス航空 オーストラリア往復航空券を2名様にプレゼント。

※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

【詳細】

●Taste of Australia Dinner メニュー

☆印・・・Taste of Australia メニュー

- ・(☆前菜) 日本の四季をテーマに前菜の取り合わせ～オーストラリアと日本の架け橋～
- ・さつま芋のポタージュ
- ・(☆メイン) オージービーフのすき焼ロール 肉じゃがの付け合わせとともに
～食卓の定番をアレンジして～
- ・パン または ライス
- ・(☆デザート) オーストラリア産クリームチーズのティラミス ミックスナッツのマドレーヌを添えて
～晩秋の日本庭園をテーマに～
- ・コーヒー または 紅茶

●Taste of Australia ソムリエおすすめワイン

前菜、メイン、デザートの各料理に合うオーストラリア産ワインをソムリエがセレクト。

(☆前菜) Logan Sauvignon Blanc 2016(ローガン ソーヴィニヨンブラン 2016)

(☆メイン) Weemala Pinot Noir 2016(ウィマーラ ピノノワール 2016)

(☆デザート) Callington Grace Sparkling Shiraz(カリントングレース スパークリング シラーズ)



前菜



メイン



デザート

【Taste of Australia 第2回 メニュー・コンテスト2017 について】

オーストラリア大使館 商務部が主催。日本全国のホテルやレストランなど外食産業に従事している者で構成されるチームに、オーストラリア産食材と飲料を使用したメニュー開発で競い合うコンテストで、今年で第2回目となります。一次審査は書類選考、二次審査へは上位10チームがすすむことができ、都内にて調理コンテストが実施され、審査員による審査、並びに入賞者が決定。12月1日にはオーストラリア大使館で授賞式があり、入賞者には、オーストラリアの視察研修旅行が授与されます。

■一般の方からのご予約・お問い合わせ

ホテルオークラ神戸 カフェレストラン「カメリア」

TEL.078-333-3522(直通)※オンライン予約も承ります。

公式ホームページ

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp>

■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 MB. 050-3681-2127、根岸晶子