

挙式、衣裳・美容、披露宴を自由に組み合わせ  
新郎新婦の“理想のウエディング”をかなえる

## ホテル開業 30 周年記念ウエディング商品 新プラン「Symphony」

2018年1月7日に開催するプレミアムウエディングフェアで発表



株式会社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、婚礼プランを5年ぶりに一新し、2018年1月7日(日)に開催する「プレミアムウエディングフェア」にて発表いたします。

ホテルオークラ神戸のウエディングは、新郎・新婦がゲストへの感謝とおもてなしを表現する場として、おふたりの理想を形にするためのウエディングプランを、時代の変化に合わせて提案してまいりました。今回は、おふたりの理想のウエディングをより上質に、おふたりらしいスタイルで叶えていただけるように、挙式、衣裳・美容、披露宴を自由に組み合わせることができるスタイルで提案いたします。なかでも披露宴においてゲストへのおもてなしの気持ちを表現する料理は、ホテルオークラ伝統のメニューをいかしつつ、素材選びや盛り付け、ソースなどをより現代的で洗練された内容にいたしております。

また、新郎・新婦のさまざまなニーズにお応えできるように料理の種類も、香りや音まで五感で愉しむフランス料理、世代を問わず喜ばれる“和洋とりあわせ料理”、ホテル直営レストランの料理長が創る“日本料理”、“中国料理”よりお選びいただけます。

さらに、2019年6月22日に開業30周年を迎えることを記念し、本プランでは、プランナーが「新郎・新婦にとってうれしい特典」を提案。ウエディングドレス、カラードレス、打掛けを含む、約230点の衣裳から選べる「ウエディングドレス」や、お料理にこだわる新郎・新婦にぜひご利用いただきたい、「思い出のお料理をホテル料理長が再現する逸品サービス」など婚礼に必要なアイテム10点よりお好きな1点をプレゼントいたします。

詳細は次の通り

## ■新ウェディングプラン「Symphony」概要

挙式、衣裳・美容、料理を自由に組み合わせ、おふたりだけのオリジナルウェディング。さまざまなプロがひとつになり、世界にひとつのウェディングを奏で、いつまでもおふたりとゲストの心に刻まれるようにという思いから「Symphony」と名付けました。

販売開始／2018年1月7日(日)

適用開始／2018年6月1日(金)より

お客様からのお問い合わせ／078-333-3533(宴会予約係)

### 【料理】

「伝統が息づくおもてなしと至福の料理」をテーマに、世界の賓客をもてなしてきたホテルオークラ東京から受け継いできた歴史を礎に、「料理はできたてが美味しい」というこだわりを披露宴でも表現いたします。特に料理プラン「Arabesque～アラベスク～」は、シェフとギャルソンがお客様の目の前で仕上げる料理として、「挽きたてのダブルコンソメスープ」や「車海老と鮑のシュゼットフランベ」、「クレープシュゼット」など、会場内に広がる音と香りとともに五感を満たす贅を尽くしたお料理が盛り込まれています。

◇フランス料理(Arabesque)コース一例◇

#### [ 祝宴の為のプレリュード 五種の前菜取り合わせ ]

カリフラワーとマスカルポーネのムース ズワイ蟹とトマトのクーブ

薔薇に見立てた真鯛のマリネ 柚子風味

フォワグラとフランボワーズのデリス

帆立貝と鮪のタルタル パドルフィッシュキャビアとイクラ添え

淡路島産玉葱と野菜の焼きたてタルトレット

#### [ 最後の仕上げは会場で ]

挽きたてのダブルコンソメスープを シンプルなシェリー酒の香りとともに一口

#### [ 炎と香りのパフォーマンス ]

車海老と鮑のシュゼットフランベ

伝説のアメリケヌソースとアスパラガスの焼リゾット添え

#### [ エキゾチックなインターリュード ]

お口直しにトロピカルフルーツのグラニテを

#### [ 至福のメインディッシュ ]

黒毛和牛ヒレ肉の塩釜焼 芳醇な香味野菜とハーブの香り

シェフのカービングサービス

温野菜と伝統の赤ワインソース添え

#### [ ロワールの古城をイメージして ]

クレメ・ダンジュのプレ デセール

#### [ エドワードVII世とその恋人シュゼットに捧げる～エスコフィエへのオマージュ ]

クレープシュゼット

#### [ エピローグ ]

コーヒーと生ショコラ“神戸の石畳”



■2018年1月7日(日)プレミアムウエディングフェア概要

30周年プランウエディングプラン「Symphony」の発表と、その新メニューが試食できるフェア。当日、ご披露宴のご成約をいただくと、先着順で新春特典(婚礼アイテム)のプレゼントもございます。

開催日時／2018年1月7日(日)〈I部〉10:00a.m.～ 〈II部〉12:45p.m.～

会場／宴会場

料金／お一人様¥2,500

※お料理(オードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザート)、お飲物、税・サービス料込。

ご予約・お問い合わせ／078-333-3533(宴会予約係)

※ご成約特典は、ホテルに直接ご予約をされた方が対象。

■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、根岸晶子