

和食堂「山里」でお料理も初登場 ホテルオークラ神戸の端午の節句

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、ホテルへお越しになるお子様の健やかな成長を願って、メインロビーに五月人形の設置ならびに、1日限定で和食堂「山里」にて「歳時記会席～端午の節句～」をご用意いたします。

ホテルオークラ神戸では、四季折々の日本の風習を大切にし、近年ご家庭で飾ることが少なくなった五月人形をはじめ、雛人形などを飾り、季節の移り変わりや年中行事を改めて感じていただける機会になればと考え、2014年より五月人形を飾っております。また、今年是和食堂「山里」で、はじめて端午の節句をお料理で表現した「歳時記会席」を1日限定でご用意いたします。

詳細は次のとおり。

■ホテルオークラ神戸 メインロビー五月人形 設置 概要

期間／2018年5月6日(日)まで

場所／ロビー階 メインロビー



■歳時記会席～端午の節句～

期間／2018年5月5日(土・祝)11:30a.m.～2:30p.m./5:30p.m.～9:00p.m.

会場／1階 和食堂「山里」

料金／お一人様¥12,960

メニュー／厄除けの意味が込められたちまき麩、鱧の吸物、ジューシーな丸茄子田楽などをご用意。

- 先付 甘海老とこのわた
- 前菜 ちまき麩、小松菜と明太子、白海老ちり酢和え、いかなごぐぎ煮、海老と鱧 手綱寿し、蟹爪天ぷら、鯛 鳴戸揚げ、あやめ麩
- 吸物 鱧 葛打ち 白味噌仕立て
- 向付 本鮪、縞鯨、鯛
- 焼物 めろう合せ味噌 杉板焼、丸茄子田楽
- 揚物 但馬どり天ぷら
- ご飯 イクラご飯
- 赤出し
- 香の物
- 水物 プリン、林檎、パパイヤ



■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当：阿部慶浩 MB.050-3681-2127、根岸