

兵庫県立美術館 プラド美術館展 開催記念フェアを開催 館内レストラン・バー10%OFF

2018年6月13日～10月14日

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、6月13日(水)から10月14日(日)まで、兵庫県立美術館で開催される「プラド美術館展 ベラスケスと絵画の栄光」を記念し、各レストラン&バーにて記念フェアを開催いたします。

兵庫県政 150 周年記念事業のひとつとして開催される「プラド美術館展 ベラスケスと絵画の栄光」。ホテルオークラ神戸でも兵庫県政 150 周年を機に、改めて兵庫の魅力をホテルから発信したいと考え、来年(2019年)のホテル開業 30 周年に向かって行うレストラン・バーの取り組むテーマを“兵庫美味再発見”とし、兵庫の食材を使った料理を7月より販売。今回、展覧会にお越しになった県内外からのお客様に、「兵庫の美味しい食材」を伝える機会になることを願って、ホテル館内各レストラン・バーをお得にご利用いただけるように、チケットもしくは半券の提示で 10%OFF にいたします。また、ご宿泊では展覧会のチケットと展覧会をより愉しむ音声ガイドをセットにしたプランを販売いたします。

詳細は以下の通り

■名称/プラド美術館展フェア

■開催期間/2018年6月13日(水)～10月14日(日)

■内容/

1.館内レストラン・バー10%OFF

▶チケットまたは、半券の提示でご精算時に割引いたします。※除外メニュー有

▶対象レストラン/フランス料理「レストラン エメラルド」、中国料理「桃花林」、カフェレストラン「カメラ」、和食堂「山里」、鉄板焼「さざんか」、「メインバー エメラルド」

▶対象メニュー(一例)

▼中国料理「桃花林」

【マイセレクトランチ(8品)】

●銘々盛りオードブル

●冬瓜と干し貝柱入りふかひれスープ

●三種飲茶盛り合わせ

●下記よりグループ様でお好み三品をお選びいただけます。

・兵庫県産チンゲン菜のさっぱり塩炒め

・神戸ポークロースの湯引き山椒ジュレソース

・兵庫県産茄子で麻婆豆腐

・但馬どりとうりやの中国黒豆味噌炒め

・蒸し帆立貝とコーン グリーンピースの炒め

・牛肉入りやわらか玉子焼

・小海老入り豆腐の煮込み

・イカのピリ辛炒め

・白身魚の唐揚げ甘酢ソース

●ご飯

●デザート三種盛り合わせ



【兵庫県政 150 周年記念 料理長おすすめディナー】

- 兵庫県産食材入り七種前菜盛り合わせ
- ふかひれの姿煮込み 冬瓜添え
- 但馬どりのクリスピー揚げと海老のすり身サンド揚げ 淡路の藻塩で
- 神戸ポークの湯引き山椒ジュレソース 兵庫県産野菜添え
- 蝦夷鮑と季節野菜の塩炒め
- 牛カルビ肉とゴーヤの中国黒豆味噌ピリ辛炒め
- 兵庫県産穴子の揚げ煮のせ炒飯 上湯スープとともに
- 三種デザート盛り合わせ



▼鉄板焼「さざんか」

【おすすめ神戸ビーフディナー】

- さざんかサラダ
- 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



2. 展覧会チケット付ステイプラン

販売期間／2018年6月13日(水)～10月14日(日)

お部屋タイプ／メインフロアデラックスルーム 6～15階(37平米)

プラン特典／兵庫県立美術館「プラド美術館展」展覧会チケット、音声ガイド貸出し

料金／2名1室利用 1名様あたり¥11,500より

《お問い合わせ》

■お客様のご予約・お問い合わせ／TEL.078-333-0111(代表)

■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