

神戸6ホテル「グランシェフ チャリティーランチ」

今年のテーマは“料理とアートのおいしい出会い”

開催日：2018年9月1日（土）～10月31日（水）



KOBEホテル6社会は、2018年9月1日（土）より10月31日（水）までの61日間にわたり、「あしなが育英会」を通して親を亡くした子どもたちを支援するチャリティー企画「グランシェフ チャリティーランチ」を開催いたします。17回目を迎える今回は「料理とアートのおいしい出会い」がテーマです。阪神・淡路大震災からの復興の中で、被災した人々の心を癒し勇気づけ、人を思いやる大切さを改めて教えてくれた芸術文化。今ではさまざまなアートに関するイベントが秋の神戸で開催されていることから、神戸6ホテルを代表するグランシェフも料理を芸術的な一皿にしたため、料理とアートが融合した「美味しいひととき」をご用意いたします。目で見て、食べて感じる「芸術の秋」をお愉しみください。

なお、本チャリティーランチでは、全売上金額からサービス料分の10%を「あしなが育英会」に寄付し、親を亡くした子どもたちのケア活動に役立てていただきます。

■KOBEホテル6社会とは

「神戸にお客様を呼ぼう、ホテルにお客様を呼ぼう」をテーマに1999年3月に発足。6ホテル共同による各種イベント・企画などの施策を通じて、神戸への観光客誘致を図っています。

2002年より各ホテル持ち回りで、6人の総料理長が共同でつくる特別ディナーを提供する一夜限りのチャリティー晩餐会「グランシェフ6人の饗宴」を開催。2012年より、リーズナブルな料金のランチ企画「グランシェフ チャリティーランチ」に変更し、社会貢献活動の一環として開催いたしております。

（昨年は、計4,096名の方にご利用いただき、約141万円を寄付いたしました。※寄付金累計額は18,860千円）

神戸6ホテル「グランシェフ チャリティーランチ」概要：

■期間／2018年9月1日（土）～10月31日（水）の61日間

■料金／お1人様 3,700円（メインディッシュを魚料理、肉料理いずれかよりチョイス）

お1人様 5,300円（フルコース）

*料金はすべてサービス料・税金込

*お召し上がりいただいたお食事のサービス料10%分を「あしなが育英会」へ寄付

■内容／オードブル、スープまたはパスタ、メインディッシュ（魚料理、肉料理）、デザート、パン、コーヒー

■主催／KOBEホテル6社会

ANAクラウンプラザホテル神戸、オリエンタルホテル、神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ、
神戸ポートピアホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ホテルオークラ神戸（五十音順）

チャリティーランチ提供レストラン (50音順) :



ANAクラウンプラザホテル神戸 36階 レストラン&バー Level 36
時間 11:30~14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-291-1133



オリエンタルホテル 17階 MAIN DINING by THE HOUSE OF PACIFIC
時間 11:30~15:00 ご予約・お問い合わせ TEL.078-326-1577



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 21階 ダイニング Kobe Grill
時間 11:30~14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-857-7007



神戸ポートピアホテル 本館 31階 フレンチレストラン トランテアン
時間 11:30~14:30 (定休日:毎週月曜日)
ご予約・お問い合わせ TEL.078-303-5201



神戸メリケンパークオリエンタルホテル 3階 ラウンジ & ダイニング ピア
時間 11:00~14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-325-8110



ホテルオークラ神戸 ロビー階 カフェレストラン「カメラリア」
時間 11:00~14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-333-3522

プレゼントキャンペーン

期間中、「グランシェフ チャリティーランチ」をお召し上がりの方に、6ホテルのペア宿泊券など、豪華賞品が当たるプレゼントキャンペーンを実施いたします。

- 1等…ペア宿泊券 (6組様)
- 2等…ペアディナー券 (6組様)
- 3等…ペアランチ券 (6組様)
- 4等…兵庫県立美術館「サヴィニャック パリにかけたポスターの魔法」展 (10/27~12/24) ペア招待券 (5組様)

スタンプラリー

期間中、各ホテルにて「グランシェフ チャリティーランチ」をお召し上がりでスタンプを1つ押印。6ホテル全てまわると6ホテル共通ランチ券、3ホテルで6ホテル共通ケーキセット券、2ホテルで6ホテル共通コーヒー券をもれなくその場でプレゼントいたします。

■あしなが育英会とは

親を亡くした子どもたちを物心両面で支える民間非営利団体で、阪神・淡路大震災の時には、1999年に震災遺児のための「神戸レインボーハウス」をつくり、それ以降ずっと子どもたちを支える活動をしてきました。2011年の東日本大震災後は“心を癒す家”「レインボーハウス」を仙台、石巻、陸前高田に建設。現在、神戸・東北と同様に全国の子どもたちのケア活動に力を尽くしています。

◇本件に関する報道関係の方のお問い合わせは

神戸メリケンパークオリエンタルホテル マーケティング部 担当: 大岩 TEL. 078-325-8102
ホテルオークラ神戸 総合企画室 担当: 阿部 TEL. 078-333-3503

各ホテル グランシェフ チャリティーランチの料理内容詳細：



<ANAクラウンプラザホテル神戸> 総料理長 グラエム リチー



帆立貝柱のカルパッチョ 柿のマリネとホップドライス
カツオの炙り 茗荷とガーリックマヨネーズ ソイクリスタル

じゃが芋のスープ
鴨のプロシュート、シラスと三つ葉のかき揚げ ブラックシードオイル

ローストスモークサーモン
みかん、レンズ豆、ローストビーツのマリネ フェネルサラダ添え

ポークほほ肉の煮込みとパンプキンピューレ アップルチップ添え
秋栗の3種ドルチェ (ラビオリ、クレームブリュレ、アイスクリーム)

パン、コーヒー または 紅茶

<オリエンタルホテル> 総料理長 吉田 秀人



フォアグラサンド
秋茄子のポルペッティーニ
海老 蓮根 カダイフ フリット
柿 クリームチーズ
紅葉鯛のカルパッチョ
鳴門金時のムース

六甲シャンピニオンのラグー タリオリーニ

伝助穴子 天使の海老 根菜のカポナータ

スペアリブ 栗とレンズ豆の赤ワイン煮込み

いちじくのタルト

パン、コーヒー または 紅茶

<神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ> 総料理長 末松 純



北海道・虎杖浜 山本養鱒場の虹鱒と洋梨のコンポート ベル フォレ

南瓜のポターージュ セイロン産シナモンのアソート

瀬戸内産舌平目 ナチュラリズムファームの有機米を使った米粉のムニエル
神戸市産グランドペチカのブルーランジェール

兵庫県産太田牛肉モモ肉のロースト
丹波しめじと榎木茸のラグー・ド・シャンピニオン

丹波栗のモンテビアンコ 三田母子茶のアフォガード

パン、コーヒー または 紅茶

<神戸ポートピアホテル> 総料理長 岸本 貴彦



モザイクに仕立てた播州赤どりのパテ
旬野菜とぶどうのコンポート添え

バターナッツのブルーテ
爽やかなフレッシュチーズの泡と生ハムのクロカン

足赤海老とお魚クネルの取り合わせ
きのこの香るナンチュアソース

神戸ポークのコントラスト 香草のクルートと柑橘風味のジュ

いちじくタルトとセロリのコンポジション

パン、コーヒー または 紅茶

<神戸メリケンパークオリエンタルホテル> 総料理長 上野 教男



魚介の炙りと秋の野菜
キャビア・ド・オーベルジーヌとともに

じゃが芋の冷製スープ 鯛のカダイフ包み添え

秋刀魚と旬野菜のセルクル仕立て フィッシュゼルヴ風味
フロマーージュブランのソース 生黒胡椒

仔牛のポーピエット 茸のソース
玉蜀黍のピュレ 南瓜のパン・デピス

マロンのムース カシスのモンブラン仕立て
バニラアイスクリーム

パン、コーヒー または 紅茶

<ホテルオークラ神戸> 総料理長 中田 肇



兵庫県産小麦粉と夢前たまご 豆腐のドーナツ
自家製サーモンマリネ スモークした小海老 柿の王冠仕立て
淡路島のセルバチカのサラダと赤蕪ソース
モデナ産バルサミコのアクセントで
六甲マッシュルームと茸のポタージュ トリュフが香るカプチーノ仕立て

的鯛のハーブ パン粉付け焼
兵庫県産黒米とセミドライトマト パスタのリゾット風
淡路島産天日干しちりめんのパルミジャーノのクルスティアン
二種ソースの彩で

牛ヒレ肉の網焼と頬肉の赤ワイン煮込み
さつま芋のレモン煮と温野菜
芳醇な神戸ワインのソースと滑らかなオニオンのブルーテのアクセントで

イチジクのコンポートと神戸六甲蜂蜜のアイスクリーム
兵庫県産小麦粉「異人館」と兵庫県産黒豆のスティックパイを添えて

パン、コーヒーまたは紅茶