



2020年1月

NEWS RELEASE

株式会社ホテルオークラ神戸
兵庫県神戸市中央区波止場町 2-1

兵庫県立美術館「ゴッホ展」開催記念フェアを開催 特別イベントや館内レストラン・バー10%OFF

2020年1月25日(土)～3月29日(日)

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長総支配人:石垣 聡)は、兵庫県立美術館で1月25日(土)から3月29日(日)まで開催の「ゴッホ展」に合わせて、兵庫県立美術館より学芸員の小野尚子さんをお招きし、ゴッホ作品の魅力や展覧会の見どころについていただく解説いただく1日限定のイベントを開催いたします。当日は料理長がゴッホの世界をイメージしたフランス料理のランチもご用意いたします。

また会期中は、観覧チケットの提示でホテル館内レストラン・バーのご利用が10%OFFとなるほか、東京展では総来場数が45万人を超えた人気の展覧会を、遠方からでも宿泊して、ゆっくりとお楽しみいただけるよう、チケットや公式図録などオリジナルグッズをセットした宿泊プランも販売いたします。詳細は以下の通り。

ゴッホ展フェア開催概要

1.「ゴッホ展」レクチャーと&「レストラン エメラルド」のスペシャルランチ

日時 / 2020年2月5日(水)

レクチャー 11:00～ / ランチ 12:30～

料金 / 〈一般〉 お一人様 ¥9,000

〈クラッセ会員〉 お一人様 ¥8,500

※展覧会チケット付 ※料理、税・サービス料込

講師 / 小野 尚子 (兵庫県立美術館 学芸員)

会場 / レクチャー:宴会場

ランチ:35階 フランス料理「レストラン エメラルド」

スペシャルランチ メニュー

1890年 『薔薇』 より

”薔薇”に見立てた真鯛のマリネ 山菜 フレッシュハーブのビネグレットソース添え

1889年 『ひまわり』 より

”ひまわり”に見立てた南瓜のポタージュスープ ピスタチオ風味のカプチーノ仕立て
オレンジ色のエディブルフラワーをアクセントに

1889年 『糸杉』 より

”糸杉”に見立てた黒毛和牛ロース肉のグリエ グリンピースのピューレと菜の花
濃厚な赤ワインのソースとともに

1885年 『器と洋梨のある静物』 より

洋梨のタルト バニラアイスクリームを添えて
コーヒーと小菓子

◇ご予約・お問い合わせ/カルチャーサロン・クラッセ事務局 TEL.078-333-4301

2.レストラン&バーのランチ・ディナーが10%OFF

観覧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。※除外メニュー有り

- 対象レストラン／フランス料理「レストラン エメラルド」、鉄板焼「さざんか」、中国料理「桃花林」
ブッフエレストラン「Ariake-有明-」、カフェレストラン「カメリア」、
和食堂「山里」、「メンバー エメラルド」

●対象メニュー(一例)／

中国料理「桃花林」

【プレミアム桃花林ランチ】

- ・三種の前菜盛り合わせ
- ・牛すじとふかひれのコーラーゲン蒸しスープ
- ・はるまき
- ・蒸し点心二種
- ・黒豚と金華豚を使った特製焼き餃子

下記よりグループ様でお好み二品をお選びいただけます。

- ・但馬どりと季節野菜の炒め
- ・神戸ポークの細切りと黄ニラの炒め
- ・中国野菜のにんにく炒め
- ・蟹肉と白菜の煮込み
- ・イカの湯引き 葱生姜風味
- ・海老のチリソース煮

下記よりグループ様でお好み一品をお選びいただけます。

- ・牛肉入り餡かけ焼きそば ・チャーシュー入り炒飯 ・蒸し鶏とレタス入り中国粥
- ・本日のデザート盛り合わせ



和食堂「山里」

【パレットランチ】

- ・九種パレット

鱈 造り／きはだ鮪 湯霜／切干し大根と山くらげの田舎煮／
鶏梅紫蘇 竜田揚げ／わかさぎ 南蛮漬け／鱈 味噌柚香焼き／
浅利 酢味噌和え／若筍煮／黒胡麻豆腐 ベっこう餡

- ・吸物 鯛葛打ち 潮仕立て
- ・一品 玉地蒸し 刻み芹餡
- ・ご飯 ちりめんじゃこご飯 香の物
- ・水物 黒蜜プリン、フルーツゼリー掛け、白玉ソフトより一品



3.展覧会チケット付ステイプラン

販売期間／2020年1月25日(土)～3月29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／アーリーチェックイン 13:00、「ゴッホ展」展覧会チケット、公式図録ほか

料金／2名1室利用 お一人様¥13,000より

◇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:石橋、青井