

2月14日はバレンタインデー。大切な人と過ごす、特別なひとときを演出

バレンタインセレクションを提供

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地 神戸市中央区、代表取締役社長総支配人石垣 聡)は、バレンタインシーズンに合わせて、神戸の絶景が見渡せる最上階のレストランでの特別ディナーや、プレゼントにもぴったりのスイーツ、カクテルをご用意いたします。詳細は次のとおり。

■バレンタインセレクション 販売概要

〈バレンタインディナー〉

期 間／2020年2月14日(金)～2月16日(土)

料 金 /お二人様 ¥22,000 ※消費税10%・サービス料込

販売店舗・メニュー /

●フランス料理「レストラン エメラルド」(35階)

- ・食前のお愉しみ
- ・帆立貝 天使の海老 蛸 香草風味のココット焼き ブルゴーニュ風マイクロリーフのサラダ 赤ワイン風味のカンパーニュを添えて
- ・温かいコンソメスープ シェリー酒の香りのアクセント
ハートをイメージして
- ・真鯛とマッシュルームのパイ包み焼き 兵庫県産黒大豆味噌とトマト風味のソース
- ・国産牛ロース肉のグリユ 金時人参のグラッセ 緑胡椒風味のソースを添えて
- ・季節のプレ デセール
- ・クラシックなガトーオペラ 濃厚なピスタチオのアイスクリーム
フレッシュ苺のソースを添えて
- ・コーヒーと小菓子

●鉄板焼「さざんか」(35階)

- ・前菜取り合わせ
- ・さざんかサラダ
- ・真鱈 ズワイ蟹 ミネストローネの包み焼き
- ・季節の焼き野菜6種
- ・黒毛和牛ヒレ肉(100g)
(ポン酢 味噌ダレ 淡路島産藻塩 神戸マスタード)
- ・ガーリックライス または 海老とちりめん山椒のご飯
- ・赤出汁、香の物
- ・シェフパティシエ特製デザート バレンタインをイメージして
- ・コーヒー または 紅茶
- ・小菓子



<バレンタインケーキ>

販売店舗・商品 /

●カフェレストラン「カメリア」(ロビー階)

ルーージュショコラ

期 間 / 2020年2月1日(土)～29日(土)

料 金 / ¥660 (※テイクアウトは¥648) ※消費税込・サービス料別
希少価値の高いルビーカカオから作られる「ルビーチョコレート」のフルーティーなムースを、甘酸っぱい苺のゼリーで包んだ滑らかな口当たりのケーキ。



川端直弥 ジャパン・ケーキショー銅賞受賞記念スイーツ ”ショコラ”

期 間 / 2020年2月10日(月)～29日(土)

料 金 / ¥660 (※テイクアウトは¥648) ※消費税込・サービス料別

日本最大の洋菓子コンクール「2019 ジャパン・ケーキショー東京 (マジパン仕上げデコレーションケーキの部)」において銅賞受賞のパティシエ 川端直弥による受賞記念ケーキを限定発売。
チョコレートの香りと濃厚な味わいを、歯ざわりの良いクッキー生地や滑らかなムース、しっとりしたグラサージュの異なる触感で愉しめるよう工夫した、こだわりの一品。



<バレンタインカクテル>

販売店舗・商品 /

「メインバー エメラルド」(ロビー階)

Valentine Rhapsody ～バレンタインラプソディー～

期 間 / 2020年2月1日(土)～29日(土)

料 金 / ¥2,178 ※消費税10%・サービス料込

2種類のチョコレートリキュールとブランデー、生クリームを組み合わせ、すっきり甘い大人のカクテル。



《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: 石橋、青井