

## 9月1日(火)より「秋の限定メニュー」が登場

秋の味覚が勢ぞろい

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、秋の味覚をお愉しみいただける限定メニューを提供いたします。

### ■料理人の技が冴える松茸料理の数々を

秋の味覚の王者松茸。土瓶蒸しをはじめ、衣揚げ、玉地蒸し、松茸ご飯など、松茸を様々なお料理でお得に味わえるランチ。秋刀魚の生姜煮など旬の美味を少しずつお愉しみいただける八寸、紅葉鯛の向付もご用意いたします。

#### ・「松茸御膳」概要

- ◇期間/2020年9月1日(火)~10月31日(土)
- ◇料金/¥4,000 (消費税、サービス料込)
- ◇店舗/1階 和食堂「山里」
- ◇時間/11:30~14:30
- ◇お問い合わせ/078-333-3527(直通)
- ※松茸会席(ディナー) ¥18,000もございます。



### ■素材の持ち味を生かしたダイナミックな中国料理

松茸とふかひれ姿入り蒸しスープや、香味ソースが効いた太刀魚の唐揚げ、秘伝の特製ソースで味わう真菰の牛肉巻き、イクラをトッピングした炒飯など、この時期ならではのメニューをお届けいたします。

#### ・「料理長おすすめディナー」概要

- ◇期間/2020年9月1日(火)~10月31日(土)
- ◇料金/¥14,500 (消費税、サービス料込)
- ◇店舗/3階 中国料理「桃花林」
- ◇時間/17:30~20:30 (ラストオーダー20:00)
- ◇お問い合わせ/078-333-3526(直通)



### ■ソムリエとコラボした秋のスペシャルディナー

フレンチの感性を取り入れた秋の味覚の鉄板焼に、ソムリエが料理に合わせてセレクトしたシャンパン、白ワイン、赤ワインをお付したペアリングディナー。鱧や太刀魚のオードブル、カボチャやバターソースを合わせたオマール海老と帆立貝の一品、特選黒毛和牛などを音や香りのライブ感とともに、お愉しみください。

#### ・「秋のペアリングディナー」概要

- ◇期間/2020年9月1日(火)~10月31日(土)
- ◇料金/ ¥25,000(消費税、サービス料込)
- ◇店舗/35階 鉄板焼「さざんか」
- ◇時間/17:30~20:30 (ラストオーダー20:00)
- ◇お問い合わせ/078-333-3528(直通)



## ■果実の恵みを味わうカクテルで、秋を感じるひとときを

### ・カクテル「F」 梨

◇期間／2020年9月1日(火)～30日(水)

クラッシュした梨をプレミアムジンと組み合わせた  
瑞々しい一杯

### ・カクテル「F」 柿

◇期間／2020年10月1日(木)～31日(土)

柿の甘さととろみのある飲むデザート感覚のカクテル(写真左より) 梨、柿

◇料金／各 ¥2,200(消費税、サービス料込)

◇店舗／ロビー階「メインバーエメラルド」

◇時間／16:00～22:30

◇お問い合わせ／078-333-3524(直通)



## ■素材の甘味を生かした秋のスイーツをご家庭でも

### 9月「タルトレザン」

◇期間／2020年9月1日(火)～30日(水)

◇料金／¥648 ※消費税込(※イトイン¥726)

高貴で上品な香りの「シャインマスカット」と、コクのある甘味が特徴の  
「巨峰」を飾った贅沢なタルト。2種類のぶどうを食べ比べながら、  
旬の味わいを満喫いただけます。



### 10月「Potiron」

◇期間／2020年10月1日(木)～31日(土)

◇料金／¥540 ※消費税込(※イトイン¥605)

かぼちゃたっぷり使ったふんわり甘いムースで、苺のジュレとビスキュイ  
をサンド。濃厚で口当たりなめらかな、秋のスイーツをお愉しみください。



◇店舗／ロビー階 カフェレストラン「カメラア」テイクアウトコーナー

◇時間／11:00～20:00

◇お問い合わせ／078-333-3522(直通)

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

■当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組みについてはこちらをご覧ください。

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/safety/>

[ホテルオークラ神戸について]

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに立つランドマークホテル。北側の客室からは六甲の山並みと神戸の街並みを、南側からは神戸港や神戸空港、そして関西国際空港の景色を、東側からは大阪・和歌山へと続く光あふれる街並みを、西側からは神戸のシンボルである神戸ポートタワーとハーバーランドの眺めをお愉しみいただけます。

## ■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