



ホテルオークラ神戸 レストランインフォメーション

HORTENSIA

オルタンシア [Vol.210] -2021 March & April-

Hotel Okura
K O B E

Camellia
[LOBBY]カフェレストラン「カメリア」

カフェレストラン「カメリア」春のおすすめテイクアウト

TEL.078-333-3522
(11:00~20:00)



予約制 季節のデコレーションケーキ

ひなまつりケーキ(11cm×11cm) ¥3,200
[お渡し日時] 3.3(水)まで 11:00~20:00

[ご予約・お渡し場所]
ロビー階 カフェレストラン「カメリア」テイクアウトコーナー
※テイクアウトのみ。※ご予約は、商品お渡し日の3日前までお願いいたします。※お名前やメッセージを無料でお入れいたします。

母や桜の香りが花咲く、春の限定。

苺を贅沢に使ったフレジェや、クランブルのザクザク食感が美味しい苺パン、毎年人気の桜あんぱんなど。春の訪れを感じる限定品をお楽しみください。

期間限定

*販売中(4/27まで) A.フロマージュ フレーズ ¥216 B.桜あんぱん ¥216

*3.1(月)→4.27(火) C.あまおうの香り ¥540(イトインは¥605)

[3月のスペシャルティ]

D.フレジェ ¥648(イトインは¥726)

[4月のスペシャルティ]

E.さくらロール ¥518(イトインは¥580)

他にも、中国料理やお弁当など
様々なテイクアウトをご用意。



INFORMATION

世界で活躍する二人の共演

山下洋輔×鈴木一郎 スプリングディナーショー

[日時] 4.15(木)
ディナー/18:00~
ショー/19:15~

[会場] 1階「Heian-平安」

[料金] ¥25,000

※ご案内の料金には、ショー、
お料理、お飲物、税・サービス
料が含まれております。

◆イベント受付係 TEL.078-333-3801 (10:00~18:00)



Photo By
Kishino Seisaku
(ピアニスト)山下洋輔 (クラシックギター)鈴木一郎

卒業や入学の食事に

レストラン個室でお祝いランチプラン

[期間] 3.1(月)→4.30(金)

[料金] Aプラン ¥8,000 Bプラン ¥6,000

[対象レストラン] 中国料理「桃花林」、和食堂「山里」

※お飲物別 ※4名様より承ります。

◆中国料理「桃花林」

TEL.078-333-3526

◆和食堂「山里」

TEL.078-333-3527



※ご案内の料金には税・サービス料が含まれております。※写真は実際のものとは異なる場合がございます。※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。※ディナータイムのラストオーダーは各レストラン表記時間の30分前となります。



ホテルオークラ神戸

〒650-8560 神戸市中央区波止場町2番1号 TEL.(078)333-0111

www.kobe.hotelokura.co.jp

ホテルオークラ神戸では、お客様に安心してご利用いただけますよう
様々な感染対策を行っております。

状況に応じ、営業時間及び内容につきましては、予告なく変更する場合がございます。変更の場合は、公式ホームページにてお知らせいたします。みなさまにはご不便をおかけすることもございますが、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。



ご予約はホテル公式
ホームページが便利です。

オークラ神戸 検索



Facebookページ
www.facebook.com/HotelOkuraKobe



Instagram
@hotelokurakobe



Twitter
@HotelOkuraKobe





ワインの知識と会話で 愉しんでいただく。

ソムリエは気配りや会話でお客様の時間を豊かにする、おもてなしのプロであるとは考えています。お客様の好みや料理との相性だけでなく、ご利用シーンや会話の内容に合わせてワインをセレクト。例えば、映画の話やワインの話をしながら、映画監督フランシス・フォード・コッポラが手がけるワインを、ワイン・ワンダーランドと呼ばれるあらゆる年齢層の人々が一日満喫できるリゾートのようなワイナリー、働く人や環境に配慮したサステナブルなワイン造り、コッポラの人柄を紹介しながら、ワインを愉しんでいただきました。

テーブルそれぞれ 物語に華を添える。

ご結婚前の両家顔合わせで来店されたお客様にご提案したのは、ジョセフ・ペリエの「キュヴェ・ジョセフィーヌ」。創設者の娘の名前ジョセフィーヌを冠した最高級スパークリングワインは、ブドウの出来がよい年にしか生産されず、最低6年熟成されたものです。ジョセフ・ペリエは、英国のウィリアム王子とキャサリン妃の結婚式に採用されたメゾンとしても有名で、ハレの日にふさわしい一本。緊張されるご両家のテーブルに、話題の華を添えることができました。3月からは期間限定で、ウィリアム王子とキャサリン妃の結婚式で



振る舞われたジョセフ・ペリエ「キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット」もご用意しておりますので、こちらもぜひ一度お試しください。ホテルオークラ神戸のワインセラーには常時100種類以上のワインが保管されています。特別なお食事の際には「おまかせ」ではなく、例えばその日の気分や味のイメージなど少し違ったオーダーをなさってみてください。お客様との会話を通して、ソムリエがどんなワインを選んでくるのか。レストランでの愉しみが、またひとつ増えると思います。私たちソムリエも、かけがえない時間をふさわしい一本をご提案できるよう努めます。

時を豊かに。

チーフソムリエ 小野 伸之





3月 お米で巡るご当地食紀行(宮城編)



4月 お米で巡るご当地食紀行(熊本編)

LUNCH 3月・4月
お米で巡るご当地食紀行(全8品) ¥4,000

[1F]和食堂「山里」
Yamazato (Japanese Cuisine) (TEL)078-333-3527
●Lunch 11:30~14:30 ●Dinner 17:30~20:30*

遠出がしづらい状況が続く中、食で気軽に旅気分を。「お米」を主役に日本各地のご当地料理をお愉しみいただくメニューが始まります。初回の3月は、「山里」料理長の出身地である宮城県で生まれた「ひとめぼれ」をご用意。お客様の目の前で炊き上がる宮城県産「ひとめぼれ」は、ふっくらした食感とまろやかな甘みで、食材の味を引き立てると言われるブランド米。鱈仙台味噌焼き、石巻笹かま黄身焼き、ずんだ白玉など、数々の宮城名物とともにお召し上がりください。

こだわりのブランド米と ご当地料理で旅気分。



ビーフカツサンドイッチ
セットメニュー

通年
ビーフカツサンドイッチ ¥3,300
ビーフカツサンドイッチ・セットメニュー ¥4,700(全5品)

[LOBBY]カフェレストラン「カメリア」
Cafe Restaurant Camellia (TEL)078-333-3522
●Lunch 11:00~14:30 ●Dinner 17:00~20:30*

フィレ肉の旨味を
引き立てる黄金バランス。

柔らかな国産牛フィレ肉のビーフカツサンドイッチ。オーダーをいただいているからカットした肉をサクッとジューシーに揚げ、コク深い特製デミグラスソースをたっぷり絡めたビーフカツ。神戸産の粒マスタードとケチャップをアクセントに加え、軽くトーストした自家製食パンでサンドした一品です。ビーフカツ、食パン、ソースが絶妙なバランスで三位一体となったビーフカツサンドイッチは、大切な方への手土産にもおススメ。店内ではスープやサラダが一緒になったお得なセットメニューもご用意いたしております。



芳醇な香りと甘みが溢れる特撰黒毛和牛がメイン。淡路島から届いた魚や春野菜とともに美味しくください。

DINNER 3月・4月
春のおすすめディナー(全11品) ¥19,300

[35F] 鉄板焼「さざんか」 Sazanka (Teppanyaki)
(TEL)078-333-3528 ●Lunch 11:30~14:30 ●Dinner 17:30~20:30*



お花畑をイメージした前菜や、苺のコンフィチュールを添えたフォアグラのポワレ。繊細な春を感じる料理の数々を。

DINNER 3月・4月
Menu d' Emerald(全8品) ¥19,300

[35F] フランス料理「レストラン エメラルド」
French Cuisine Restaurant Emerald (TEL)078-333-3520
●Lunch 11:30~14:30(土・日・祝日限定)
●Dinner 17:30~20:30* ※月・火は定休日(祝日の場合は営業)



厳選素材が花ひらく 料理長の確かな技を堪能。

蟹肉を加えたふかひれの煮込みや北京ダックなど中国料理の王道と、料理長ならではの逸品をお届け。口の中でとろりとほどける牛ホホ肉の赤米煮込み、鯛の切り身チリソースと大海老のマヨネーズソース サラダ添え、メにはアサリ入り炒飯をお楽しみいただけます。

DINNER 3月・4月
料理長おすすめディナー(全8品) ¥14,500

[3F] 中国料理「桃花林」
TOH-KA-LIN (Chinese Restaurant) (TEL)078-333-3526
●Lunch 11:30~14:30 ●Dinner 17:30~20:30*

4/3から再開! 神戸港を感じる開放的な空間で ヨーロッパの美味を多彩に。

LUNCH 4月 4/3~4/25までの土・日 限定
ウィークエンドランチbuffet **ソフトドリンク付** 11:30~14:30 ※最終入店 13:00 【90分制】

大人 ¥4,000 シニア(65歳以上) ¥3,500 小学生 ¥1,600
幼児 ¥1,000 3歳以下 **無料**

●生ビール飲み放題プラン +¥1,800 ●フリードリンクプラン +¥2,200

4月 欧風料理buffet

鯛のカルパッチョ/シュリンプカクテル オーロラソース/鴨のテリーヌ オレンジ風味/ブイヤベース/バレンシアバエリア/チキンディアブル/プラムパイ/ザッハトルテ 他
【ライブキッチン】ローストビーフ/スパゲッティ ベスカトーレ/フライ各種

buffetレストランの衛生対策



調理担当は
フェイスシールド着用

スタッフの
マスク着用



料理卓に
飛沫防止対策

席の間隔を
確保



可能な限り
個別盛り

ご予約時間
分散



トングの
入れ替え・洗浄

定期的
換気

設備・備品の
消毒を徹底

[3F] buffetレストラン「Ariake -有明-」 Buffet Restaurant Ariake (TEL)078-333-3801 (イベント受付係 10:00~18:00)



ゴールデンウィーク限定メニュー

[期間] 4.29(木・祝)→5.5(水・祝)
[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」、カフェレストラン「カメラア」、buffetレストラン「Ariake -有明-」

[一例]
◆中国料理「桃花林」
ふかひれ、飲茶、メイン三種
味わい多彩なフルコースを。
ゴールデンウィーク特別ランチ(全8品)
¥7,000

◆buffetレストラン「Ariake -有明-」
3歳以下 **無料**
ゴールデンウィークbuffetを開催
・ランチ 11:30~14:30 ※最終入店 13:00 【90分制】
大人 ¥4,500 シニア(65歳以上) ¥4,000
小学生 ¥1,900 幼児 ¥1,300

・ディナー 17:30~21:00 ※最終入店 19:00 【120分制】 ※5/4まで
大人 ¥5,500 小学生 ¥2,500 幼児 ¥1,500

～神戸の夜景とともに乾杯～
Ariake -有明- ビアホール 5.8(土)からスタート



苺の美味しさを一杯のグラスに閉じ込めた春が香る、ほんのり甘い創作カクテル。

3月・4月
苺カクテルフェア 各¥2,400
(左から)・Ichigo Buono~苺ポーノ~・Very Berry~ベリーベリー~・春香~ハルカ~
※3月は「デコボン」、4月は「キウイフルーツ」をテーマにしたカクテルもごさいます。

[LOBBY]「メインバーエメラルド」 Main Bar Emerald
(TEL)078-333-3524 ●営業時間 16:00~22:30