



総料理長
中田 肇

ホテルオークラ神戸では、「おもてなしの心」を大切に、歴代のシェフより受け継がれてきた技とノウハウを生かし、大切なお宴席にふさわしいお料理をご用意いたします。一番美味しいできたてのタイミングで味わっていただけるよう、シェフが会場内でお料理を仕上げる華やかなパフォーマンスもご好評をいただいております。



和食堂「山里」
料理長 伊藤 禎記

季節の移ろいを感じる本場関西の会席料理で、パーティにふさわしい華やかなお料理をご用意いたします。繊細で可憐なお料理をお楽しみください。



中国料理「桃花林」
料理長 末友 寛

ホテルオークラ東京の中国料理「桃花林」より受け継がれてきたレシピをもとに、神戸のエッセンスを加え、パーティを華やかに演出するお料理をご用意いたします。素材の味を大切に、艶やかで美しい中国料理をご堪能ください。

Course Menu コースメニュー

Avenir <アベニールコース>

お一人様 **¥13,500**

■ ブッフェメニュー

冷製オードブル各種取り合わせ／魚介類のカクテルとアミューズブーシュのタワー仕立て
冷製ローストビーフの野菜巻 オリエンタルソース／お造り各種取り合わせ
スモールカットミックスサンドイッチとポークカツレツサンドイッチ／魚介類の温製 漁師風
小さなロブスターのグラタン テルミドル風／ローストビーフ／ポークの塩釜焼
グリルチキンマスタード風味／牛肉と季節野菜の柚子塩焼そば／ビーフカレー
スモークサーモンと錦糸玉子の押し寿司
シェフパティシエのデザート各種／チェリージュビレ／コーヒー又は紅茶 <他6品>

■ フランス料理メニュー(着席・コース料理)

フォワグラとリュバープのミルフィーユ仕立て
サラダと無花果のコンポート モデナ産バルサミコのソース添え
帆立貝 天使海老 白身魚のスープ仕立て プロヴァンス風
牛フィレ肉の網焼 デイジョン産マスタードのフォンダンをのせて
温野菜と伝統の赤ワインソース添え
シェフパティシエの創作デザート取り合わせ
コーヒー又は紅茶／ホームメイドブレッド各種

■ 中国料理メニュー(着席・コース料理)

六種前菜盛り合わせ 大海老のチリソース煮
蟹肉入りふかひれスープ 五目入り炒飯
北京ダック フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
帆立貝と季節野菜の炒め 一口菓子
牛肉のブラックペッパー炒め

■ 和食メニュー(会席料理)

<前 菜> 特製前菜七種盛り
*毎月内容が変わります
<吸 物> 近江牛ポトフ仕立て
<向 付> 鯛重ね盛りトロ 鰯鱈
<焚 合> 米茄子田楽
海老 さつま芋 南瓜
木の芽

<焼 物> めろう合わせ味噌焼
蛸山葵和え 出巻玉子
くるみ 海老 甘露煮
<蒸 物> 茶碗蒸し
<御 飯> にぎり寿司
鯛 サーモン昆布メ かんぱち
<水 物> フルーツゼリー掛け

Eterno <エテルノコース>

お一人様 **¥11,500**

■ ブッフェメニュー

冷製オードブル各種取り合わせ
お造り各種取り合わせ
小海老と野菜の生春巻 エスニックソース
スモールカットミックスサンドイッチ
魚介類の温製 漁師風／シーフードのグラタン
ローストビーフ／ポークバラ肉の炙り焼 ラフテー風
グリルチキンピッツァ職人風／ボローニア風オムレツ
ベジタブルカレー／太巻き寿司各種
シェフパティシエのデザート各種／コーヒー又は紅茶 <他7品>

■ オンテールブルブッフェ(着席)

三種の前菜取り合わせ
パルマ産生ハムと
パルミジャーノレッジャーのシーザーサラダ
白身魚のポワレ 南仏風
ローストポーク ジャーマンポテト添え
スモークサーモンの洋風押し寿司
シェフパティシエのデザート三種取り合わせ
コーヒー又は紅茶

■ 中国料理メニュー(着席・コース料理)

五種前菜盛り合わせ
干し貝柱入りふかひれスープ
北京ダック
鶏肉と季節野菜の炒め
牛肉と緑野菜の炒め
小海老のチリソース煮
チャーシュー入り炒飯
フルーツ入り杏仁豆腐

Joie <ジョアコース>

お一人様 **¥10,000**

■ ブッフェメニュー

冷製オードブル各種取り合わせ
サーモンマリネのカルパッチョ風 柚子胡椒ソース
小海老と野菜の生春巻 エスニックソース
スモールカットミックスサンドイッチ
サーモンのムニエル 柚子ソース
ローストビーフ／ポークバラ肉の炙り焼 ラフテー風
グリルチキン照り焼／スペイン風オムレツ
ベジタブルカレー／五目ちらし寿司
シェフパティシエのデザート各種／コーヒー又は紅茶 <他7品>

■ オンテールブルブッフェ(着席)

二種の前菜取り合わせ
カプレーゼサラダ オリーブとアンチョビ添え
魚介類とショートパスタのグラタン
ミケランジェロソース
グリルチキンのディアブル風
マッシュルームソース添え
五目ちらし寿司
シェフパティシエのデザート二種取り合わせ
コーヒー又は紅茶

■ 中国料理メニュー(着席・コース料理)

四種前菜盛り合わせ
鶏肉、筍、きのこ細切り入りふかひれスープ
帆立貝の海老すり身包み揚げ
イカと季節野菜の炒め
鶏肉ときのこのオイスターソース煮込み
小海老のチリソース煮
はずの葉包み 五目炒飯
杏仁豆腐

●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。