

「兵庫五国」の恵みをふんだんに使った創作料理が勢揃い  
神戸6ホテル共同企画「**グランシェフ チャリティーランチ**」  
2016年3月1日(火)～5月8日(日)



KOBE ホテル6 社会は、3月1日(火)～5月8日(日)の69日間にわたり、「あしなが育英会」を通して親を亡くした子どもたちに進学への夢と心のケアを支援するチャリティー企画「グランシェフ チャリティーランチ」を開催いたします。

KOBE ホテル6 社会では、社会貢献活動の一環として、2002年より各ホテル持ち回りで、6人の総料理長が共同でつくる特別ディナーを提供する一夜限りのチャリティー晩餐会「グランシェフ 6人の饗宴」を開催して参りました。2012年の11回目より、リーズナブルな料金のランチ企画「グランシェフ チャリティーランチ」に変更し、昨年は3,552名の方にご参加いただき、約126万円をチャリティーとして寄付することができました。(これまでの寄付金累計額は16,173千円)

15回目を迎える今回は、KOBE ホテル6 社会加盟ホテルの6人の料理長が古来より食の宝庫とされる但馬、丹波、播磨、摂津、淡路の兵庫五国からの魅力ある食材をテーマとしたオリジナリティー溢れる特別ランチコースを提供いたします。また、今回から6ホテルのコースを多くの方に楽しんでいただけるようスタンプラリーも実施いたします。なお、本チャリティーランチでは、サービス料分の10%を「あしなが育英会」に寄付し、親を亡くした子どもたちのケア活動に役立てていただきます。

## 神戸6ホテル「グランシェフ チャリティーランチ」概要:

- 期間/2016年3月1日(火)～5月8日(日)の69日間
  - 料金/お料理 おひとり様 3,000円(メインディッシュ魚料理、肉料理チョイス) 4,500円(フルコース)  
\*料金はすべてサービス料・税金別
  - \*お召し上がりいただいたお食事のサービス料10%分を「あしなが育英会」へ寄付
  - 料理内容/オードブル、スープ(ホテルによりパスタ)、メインディッシュ(魚料理、肉料理)、デザート、パン、コーヒー
- 主催/KOBE ホテル6 社会  
ANA クラウンプラザホテル神戸、オリエンタルホテル、神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ、  
神戸ポートピアホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ホテルオークラ神戸(五十音順)

## チャリティーランチ提供レストラン:



ANA クラウンプラザホテル神戸 36階 レストラン&バー Level 36  
時間 11:30～14:30 ご予約・お問い合わせ TEL078-291-1133



オリエンタルホテル 17階 MAIN DINING by THE HOUSE OF PACIFIC  
時間 11:30～15:00 ご予約・お問い合わせ TEL078-326-1577



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 21階 ダイニング Kobe Grill  
時間 11:30～14:30 ご予約・お問い合わせ TEL078-857-7007



神戸ポートピアホテル 本館31階 フレンチレストラン トランテアン(定休日:毎週月曜日)  
時間 11:30～14:30 ご予約・お問い合わせ TEL078-303-5201



神戸メリケンパークオリエンタルホテル 3階 ラウンジ&ダイニング ピア  
時間 11:00～14:30 ご予約・お問い合わせ TEL078-325-8110



ホテルオークラ神戸 ロビー階 カフェレストラン「カメリア」  
時間 11:00～14:30 ご予約・お問い合わせ TEL078-333-3522

### ◇本件に関する報道関係の方のお問い合わせは

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 総支配人室 担当:磯部 TEL078-857-7039  
ホテルオークラ神戸 営業企画室 担当:野々村 TEL078-333-3503

各ホテル料理内容:

**ANA クラウンプラザホテル神戸:** **総料理長 グラエム リーチ**



(前菜)瀬戸内産鯛のカルパッチョ、カリカリじゃこ、柑橘、清酒シャーベット、淡路島の藻塩、マイクロリーブ添え

(スープ)淡路島産玉ねぎとりんごのスープ、鴨の生ハム、黒こんにゃくのアクセント

(魚料理)淡路島産鱈のスモーク、ほうれん草のソースに菜の花の香りを乗せて

(肉料理)神戸ポークの神戸ワイン煮、にんじんのコンフィ、山菜、じゃがいもグラタン

(デザート)丹波牛乳を使ったミルクプリン、柚子ゼリーがけ、兵庫県産いちごとはちみつビスケット添え  
パン、コーヒーまたは紅茶

**オリエンタルホテル:** **総料理長 君島 豊**



(前菜)明石蛸と炙り穴子 鳴門オレンジのインサラータ

(パスタ)蜚鳥賊と春キャベツのアーリオ・オーリオ イカ墨を練こんだタリオリーニ

(魚料理)ハタハタのフリット 淡路玉ねぎと春野菜 シェリー風味のブラッサート

(肉料理)ひょうご味どりの炭火焼き 丹波黒大豆と村岡米のリゾット

(デザート)淡路牛乳とピスタチオのパンナコッタ 兵庫県産苺のマリネ  
パン、コーヒーまたは紅茶

**神戸ベシエルトン ホテル&タワーズ:** **総料理長 末松 純**



(前菜)鱈の炙り焼きとアオリイカ 明石蛸の香草マリネ、ベルガモットの香

(スープ)兵庫百花蜜入り丹波黒豆茶のロワイヤルと春キャベツのポターージュの二重奏

(魚料理)瀬戸内鯛のポッシュと瀬戸内海老の有機玄米粉クロッカン  
クレム・ラビゴットと播磨産人参のヴィネグレット

(肉料理)八咫豚のグリル 淡路玉ねぎのフラックスシードフリットと加古郡稲美町・花房ファームの  
パプリカコンフィ添え

(デザート)播州加古川・オクノたまごのペイグドアイス 淡河(おうご)産苺のクーリーを添えて  
パン、コーヒーまたは紅茶

**神戸ポートピアホテル:** **総料理長 岸本 貴彦**



(前菜)瀬戸内のお魚をジュレ仕立てに 春野菜のクリームを添えて

(スープ)兵庫野菜 ポテトと葉野菜のスープ

(魚料理)舌平目の香草蒸し 海の幸と花野菜のマリエールと共に

(肉料理)ひょうご雪姫ポーク背肉のゆづりココット焼き レモン風味のジュ

(デザート)紫蘇の香る苺のマリネ フレッシュチーズのアイスクリームを乗せて  
パン、コーヒーまたは紅茶

## 神戸メリケンパークオリエンタルホテル： 料理長 上野 教男



(前菜)神戸雪姫ポークのリヨンと兵庫五国野菜のアンチョビー風味  
(スープ)菜の花のクリームスープ  
(魚料理)瀬戸内産鱸と明石蛸、シラスのパートブリック包み ヨモギと山芋のカレット添え  
(肉料理)但馬鶏もも肉のスフレ仕立て ほろ苦い 蔦の薑風味 淡路玉ねぎのクリームソース  
丹波黒豆のトリュフ風味を添えて  
(デザート)ベリーコンポートと六甲ヨーグルトのムース バジルのアイスクリーム添え  
パン、コーヒーまたは紅茶

## ホテルオークラ神戸：

## 総料理長 中田 肇



(前菜)軽く炙った 自家製サーモンマリネを薔薇に見立てて ミモザ風サラダとガスパチョソース  
淡路国 ちりめんじゃことチーズのクルスティアンを添えて  
(スープ)伝統のコンソメスープを冷製で 丹波国 黒豆のヴィジノワーズとともに  
(魚料理)クリスピーなアマダイのソテー 播磨国 小川農園のパスタのリゾット添え  
播磨灘のわかめと海藻のソースをアクセントに  
(肉料理)牛ヒレ肉の網焼 但馬国 朝倉山椒とトマトのソース  
パイの帽子をかぶったポテトと神戸旬菜キャベツ レーズンのスイートヴィネガー風味  
(デザート)淡路島牛乳とヨーグルトのブランマンジェ ベリーフルーツのスープ仕立てで  
摂津国 六甲山のはちみつのアイスクリームとともに  
パン、コーヒーまたは紅茶

### プレゼントキャンペーン

期間中、グランシェフチャリティーランチをお召し上がりの方へ、6ホテルのペア宿泊券など、豪華景品が当たるプレゼントキャンペーンを実施いたします。

1等・・・ペア宿泊券(6組様)

2等・・・ペアディナー券(6組様)

3等・・・ペアランチ券(6組様)

### スタンプラリー

期間中、各ホテルにてチャリティーランチをお召し上がりでスタンプを1つ押印。6ホテル全てまわると6ホテル共通ランチ券、3ホテルでも6ホテル共通ケーキセット券をもれなくその場でプレゼントいたします。

### ■あしなが育英会とは

親を亡くした子どもたちを物心両面で支える民間非営利団体で、阪神・淡路大震災の時は、震災遺児のための「神戸レインボーハウス」をつくり、19年間ずっと子どもたちを支える活動をしてきました。2011年の東日本大震災後まご心癒す家「東北レインボーハウス」が建設され、神戸と同様に、東北の子どもたちのケア活動にも力を尽くしています。

### ■KOBEホテル6社会とは

「神戸にお客様を呼ぼう、ホテルにお客様を呼ぼう」をテーマに1999年3月に発足。6ホテル共同による各種イベント・企画などの施策を通じて、神戸への観光客誘致を図っています。また、阪神淡路大震災の折に全世界からいただいた神戸へのご支援に対する感謝の気持ちを表すために、さまざまな社会貢献活動にも着手しています。主な活動内容は以下の通り。

#### ◆グランシェフ6人の饗宴(晩餐会イベント)

2002年よりスタートした各ホテル持ち回り開催のチャリティーイベント。6ホテルの総料理長6人の合作によるスペシャルメニューを提供する晩餐会。イベントで得た収益は全額寄付。\*2012年より「グランシェフチャリティーランチ」にスタイルを変更