

ホテルオークラ神戸 開業 30 周年記念フェア  
**和食堂「山里」 新調理長就任を記念した 2 日間限定の特別賞味会を開催**  
2019年3月15日(金)・16日(土)

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:石垣 聡)の和食堂「山里」では、2018年11月に伊藤 禎記が新調理長に着任したことを記念し、特別賞味会を開催いたします。

新料理長 伊藤は海外での経験をもとに、日本の四季や伝統を独自の感性で表現。研究を重ねた真空調理法で旨味を高めた牛サーロインと焼山菜の一品などをはじめ、洗練された和の世界をお愉しみください。

■ホテルオークラ神戸 和食堂「山里」調理長 伊藤 禎記 プロフィール

1972 年生まれ。欧州で確固たる地位を確立するホテルオークラ アムステルダム「山里」にて、世界に通用する技を磨き現職に。地元食材と伝統をかけた華やかで繊細な会席料理でお迎えいたします。



■伊藤調理長 就任記念 特別賞味会 概要

【日時】3月15日(金)・16日(土)

17:30~21:00(ラストオーダー20:30)

【場所】和食堂「山里」1階

【料金】お一人様¥12,960(消費税・サービス料込)

※事前にご予約をお願いいたします。

※各種割引や特典との併用はいたしかねます。

【メニュー】

[先付] 蟹 山菜山葵浸し

うるい 絹皮 菜の花 薄揚げ 針海苔

[前菜] 桜胡麻豆腐 ベっこう餡掛け 生雲丹 うすい豆 山葵 桜葉

鯛 茗荷 胡瓜 白きくらげ 昆布和え 切り胡麻

合鴨ロース 粒辛子餡 玉葱 天豆

[吸物] 蛤 潮仕立て うど うぐいす菜 花卉人参 木の芽

[造り] 縞鯨薄造り 鮪トロ平造り

筍 ごごみ すだち 紅葉おろし ポン酢 醤油 山葵

[蒸物] 鯛 玉蒸し グリーンピース餡 くこの実 しめじ 若布

[強肴] 牛サーロインと焼き山菜 温サラダ風 新玉葱 割ちり酢おろし

筍 たらの芽 うるい ごごみ 花びら人参 かもし葱

[ご飯] 筍ご飯 いくら ちらし三つ葉

[香の物] 赤出し

[水物] 山里プリン 抹茶アングレーズソース ラズベリー



《お問い合わせ》

■お客様のご予約・お問い合わせ/TEL.078-333-3527 和食堂「山里」

■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 広報担当 阿部、石橋、青井

〒650-8560 兵庫県神戸市中央区波止場町2番1号 TEL.078-333-3503 /FAX. 078-333-3579