



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、大切なご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好評をいただいております。



和食堂「山里」
料理長 伊藤 禎記

日本の四季を表現し、地元食材と伝統をかけた合わせた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「桃花源」
料理長 末友 寛

正統派広東料理に、神戸のエッセンスを加え、幾重にも旨味を重ねた華やかな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。

Menu 〈メニュー一例〉

銀杏 いちょう Aコース

お一人様 ¥14,500

■ ブッフェ

冷製前菜の取り合わせ／グラス入りロアミューズと和風小鉢のタワー仕立て
お造り各種取り合わせ／バルマ産生ハムとフレッシュフルーツ／各種サンドイッチの取り合わせ
一口 ロブスターのグラタン／魚介と季節の野菜のフライ
国産牛のローストビーフ カービングサービス(30名様以上)
*29名様以下の場合は国産牛のコリアンバーベキュー スパイス風味
パレンシア風パエリア(30名様以上)*29名様以下の場合は海鮮ピラフ オマール海老風味
とろろ蕎麦／三色手毬寿し／飲茶各種／小海老のチリソース煮／油淋鶏
フルーツの盛り合わせ／アイスクリームと温かいチェリースソース 他各種ケーキ／コーヒーまたは紅茶 〈他8品〉

■ フランス料理(着席・コース料理)

・三種前菜の取り合わせ
野菜のアスピック 小海老のマリネのピンチョス仕立て
薔薇に見立てたスモークサーモン フォワグラと木苺のデリス
・季節のポターージュ
・スズキと野菜のムースのパイ包み焼き 二種ソースの彩り
・牛フィレ肉の網焼き 温野菜とマッシュルームソース添え
・シェフパティシエの季節のデザート・コーヒーまたは紅茶・自家製パン4種

■ 中国料理(着席・コース料理)

・七種の前菜盛り合わせ
・ふかひれの姿煮込み
・北京ダック
・二種海鮮と季節野菜の炒め
・天使の海老と春雨のXO醤煮し
・和牛もも肉と根菜の四川風甘辛煮
・蟹肉入り蓮の葉包み炒飯
・なめらかで濃厚な杏仁豆腐
・桃まんじゅう

■ 和食(会席料理)※月替りのメニューをご用意いたします。

<前 菜> 焼茄子なめこ卸し 海老子持鮎煮 蓮根甘酢 秋刀魚揚げ煮 菊花芋
<造 り> 鯖 紅葉鯛 縞鰯
<吸 物> 萩真丈 清汁仕立て
<焼 物> 鱈袖庵焼き 丸十含ませ
<蒸 物> 玉地蒸し
<煮 物> 鱧と秋茄子の煮卸し 柚子
<酢の物> もずく酢 大和芋
<御 飯> 茸ご飯
<香の物> 赤出汁
<水 物> フルーツゼリー掛け

紫陽花 あじさい Bコース

お一人様 ¥12,000

■ ブッフェ

冷製前菜の取り合わせ／グラス入りロアミューズ
お造り各種取り合わせ／各種サンドイッチの取り合わせ
魚介類の温製姿造り／串揚げと野菜のフライ／ラザニアグラタン
ローストビーフ カービングサービス(30名様以上)
*29名様以下の場合は牛肉のコリアンバーベキュー スパイス風味
神戸ポークの塩釜焼き カービングサービス(30名様以上)
*29名様以下の場合は 豚バラ肉のオイスターソース風味
野菜カレー／茶そば／飲茶各種／小海老のチリソース煮
フルーツの盛り合わせ／アイスクリームと温かいチェリースソース 他各種ケーキ
コーヒーまたは紅茶 〈他8品〉

■ フランス料理(着席・コース料理)

・薔薇に見立てた自家製サーモンのマリネ
サラダと赤蕪のソース添え
・季節のポターージュ
・牛フィレ肉の網焼き マスタードのフォンダンをのせて
温野菜と赤ワインソース
・シェフパティシエの季節のデザート
・コーヒー または 紅茶
・自家製パン 4種

■ 中国料理(着席・コース料理)

・六種の前菜盛り合わせ
・蟹の卵入りふかひれスープ・北京ダック
・牛肉と季節野菜の炒め
・鯛の切り身と春雨のにんにく蒸し
・海老のチリソース煮
・神戸ポークの細切りあんかけ焼きそば
・季節のフルーツ入り杏仁豆腐
・蓮の実あん入り白玉団子 ココナッツ風味

桜 さくら Cコース

お一人様 ¥9,500

■ ブッフェ

冷製前菜の取り合わせ／真鯛のカルパッチョ ハーブソース
各種サンドイッチの取り合わせ
魚介類の温製姿造り プロヴァンス風ピストソース
串揚げ各種／ミートローフのパイ包み焼き
ポークバラ肉のオリエンタル風／ラザニアグラタン エミリア風
飲茶各種／ソーセージ各種と野菜のポトフ
野菜カレー／シンガポール風焼ビーフン／五目ちらし寿し
パレンシア風パエリア(30名様以上)
*29名様以下の場合は野菜と卵の和風ピラフ
グラス入り各種デザートと各種ケーキ／コーヒーまたは紅茶 〈他5品〉

■ オンテールブッフェ(着席)

・二種前菜の取り合わせ サーフ&ターフ
・バケットとバターロール
・ラザニアグラタン エミリア風
・的鯛のミラノ風ソテー ラタウイユ添え
・グリルチキンのディアブル風 ジャーマンポテト添え
・五目ちらし寿し
・シェフパティシエの二種デザート取り合わせ
・コーヒー または 紅茶

■ 中国料理(着席・コース料理)

・五種の前菜盛り合わせ
・蟹肉入りふかひれスープ
・但馬鶏のクリスピー揚げ 油淋ソース
・海老と季節野菜の炒め
・白身魚の切り身 中国黒豆ピリ辛蒸し
・神戸ポーク酢豚
・しらすと高菜漬け入り炒飯
・季節のフルーツ入り杏仁豆腐・一口中国菓子