

カフェレストラン「カメリア」おすすめテイクアウト

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





ご家族の集まりや初夏の行楽におすすめ 総料理長考案"兵庫五国"を詰め込んだお弁当も。

[期 間] →5.31(月)まで

(左)ピクニックバスケット·····¥5.800(2~3人前) ※当日も可

(右) HYOGOの美味いもん弁当…¥4.500 ※2日前までのご予約制



人気の和プリンをご自宅で!

卵たっぷり、とろける食感。 黒蜜でさらに深い味わいに。 山里プリン(黒蜜付) ¥540

こどもの日・母の日に 予約制





こいのぼりケーキ (10×18cm) ¥3,200 「お渡し日時〕

母の日ケーキ (12cm) ¥2.800 「お渡し日時〕

4.24(土)→5.5(水・祝)まで 4.24(土)→5.9(日)まで

「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 ※3日前までのご予約制 ※お名前やメッセージを無料でお入れ

中国料理や寿し、ステーキ弁当など、 種類豊富なテイクアウトをご用意いたしております



\prec INFORMATION \succ

ふたりだけで過ごす特別な時間

ルームサービスディナー付 記念日ステイプラン

お部屋でのフルコースディナーにグラス スパークリングワインやアニバーサリー ケーキをご用意。眺めの良い16階以上の 海側のお部屋で、大切な思い出を彩って。

[期 間] →9.30(木)まで [料 金] 1室2名様利用 お一人様 ¥25,500~

※夕·朝食付

◆宿泊予約係 TEL.078-333-3555



母の日・父の日の食事会に

レストラン個室でお祝いランチプラン

[期間] 5.6(木)→6.30(水)

[料 金] Aプラン ¥10,000 Bプラン ¥8,000 [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。









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。

TEL.078-333-3527

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 お知らせしてまいります。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。











オークラの美食。 ムッシュ小野が築いた

さんに憧れこの世界に入った私にとっ 理長であり、日本での西洋料理を本格 32年。 当時ホテルオークラ東京の総料 ホテルオークラ神戸が開業すると聞 開業32周年を迎えます。 平成元年に 長というお立場でしたので言葉を交わ また夢。ホテルオークラ東京の総料理 て、小野さんの近くで働くことは夢の 的なフランス料理へと高めた小野正吉 き、急いで採用試験に応募した日から 9機会は少なかったのですが、



かりと受け継がれています。 している料理にも、小野イズムはしっ した。現在ホテルオークラ神戸で提供 対する熱意と精神を日々感じていま

その想いは現代にも。 美味しさに妥協しない

お客様の目の前でシェフが仕上げを行う ものは冷たく」適温で提供することや、 ました。「温かいものは温かく、冷たい ブッフェスタイルにも革新をもたらし 当時の日本における大人数の宴席や 美味しさを追求し続けた小野さんは、 へと生まれ変わっています。また、常に は、雑味のない濃厚な味。これらは各 を引き出すコンソメやフォン、ブイヨン 使っています。私が入社したばかりの 汁)」のレシピ。開業当時からホテルオー レストランのシェフによって様々な料理 時、材料の多さに「なんて贅沢なんだ」 クラではコンソメやフォン・ド・ヴォー、 例えば、洋食のベースとなる「フォン(出 と驚いたほどです。何日もかけて旨味 フイヨンに厳選した素材を惜しみなく





継承され、ホテルオークラ神戸では味 確立しました。その精神は、現代へと 肉汁あふれるローストビーフ 新鮮な魚を使ったカルパッ

ニューが揃うこの機会に、ぜひご堪能 味。開業32周年を記念した特別なメ シンプルな想いで厨房に立っています。 は今でも「美味しい料理を作る」という を多彩にご体感いただけます。 数々の料理人が紡ぎ、時代に合わせて 料理をはじめて40年が経ちますが、私 など、シェフが手がける本格的な料理 「Ariake - 有明 -」では、素材選びから しています。例えば、ブッフェレストラン



開業32周年 Anniversary Menu

2021年6月22日、ホテルオークラ神戸は開業32周年を迎えます。日頃の感謝を込めて、様々な特別メニューをご用意いたしております。

厳選素材と感性が織りなす 季節を味わうフレンチ。

旬のアワビとサヨリを使い初夏の情景を表現した 前菜は、赤紫蘇のムースをアクセントに。伝統のコ ンソメスープはトリュフとフォアグラのラビオリとと もに。オマール海老、メインには黒毛和牛をお愉し みいただけます。厳選素材とシェフの感性に魅せ られる、至福のひとときをお過ごしください。

DINNER 5月·6月

開業記念ディナー(全8品) ¥19.300 %5/8から

[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 11:00~14:30 •Dinner 17:00~21:00 *++-0-28-00-00 ***

ホテルシェフの技で仕上げた 愛され続ける洋食が一堂に。

人気の洋食メニューがワンプレートで味わえる、開業月(6月)限定のランチ。香り豊かな旨味を詰め込んだ蟹クリームコロッケ、国産牛など素材にこだわりシェフが丁寧に焼き上げたハンバーグは、ホテルオークラ神戸伝統のデミグラスソースを添えて。

LUNCH 6月

開業記念ランチ(全5品) ¥3,500 **5月は「アンサンブルランチ(¥2,800)」をご用意いたしております。

[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 17:00~21:00





北京ダックや大海老など贅沢なコースをお得に。

香り高く、まろやかな味わいをご堪能いただけるお得なコース。桃花林伝統の蟹肉と卵入りふかひれスープ、宮廷料理を代表する北京ダック、肉汁あふれる小籠包などの点心や和牛モモ肉のお料理まで。おめでたい紅白のソースで仕上げた大海老の一品もお愉しみいただけます。

LUNCH 6月

開業記念ランチ(全8品) ¥6,800 ※5月は「神戸リゾートチャイニーズランチ(¥5,800)」を ご用意いたしております。



本格点心とデザートをご用意アフタヌーン限定メニュー。

小籠包やプリプリの海老蒸し餃子、具沢山の大根餅など、こだわりの点心に、海老のチリソース チーズ焼きや鶏の唐揚げ中国風クレープ包みまでボリューム満点。 ミニパフェ、杏仁アイスクリームなど豪華六種のスイーツとともにお届けいたします。

LUNCH 5月・6月 5/10~の平日13:00~14:30限定

アフタヌーン飲茶&デザートプレート(全20品) ¥3.700



[3F]中国料理「桃花林」TOH-KA-LIN (Chinese Restaurant) 〈TEL〉078-333-3526 •Lunch 11:30~14:30 •Dinner 17:00~21:00

ブッフェレストラン「Ariake -有明- |の衛生対策

「3F]ブッフェレストラン「Ariake -有明-

Buffet Restaurant Ariake 〈TEL〉078-333-3801(イベント受付係 10:00~18:00)



フェイスシールド着用

料理卓に 飛沫防止対策



可能な限り 個別感り



入れ替え・洗浄



設置

席の間隔を確保 ご予約時間分散

消毒を徹底

空気清浄機を

定期的に換気



神戸港を望む開放的な空間で シェフが手がける料理の数々を。

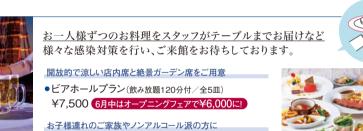
LUNCH 5月・6月 5/8~の土・日 限定

ウィークエンドランチブッフェンフトドリンク付 11:30~14:30 ※最終入店 13:00【90分制】

5月 フロマージュブッフェ/6月 洋食ブッフェ

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 ※ゴールデンウィークブッフェ(ランチ・ディナー)も開催いたします。



ホテルオークラ神戸 Beer Hall

 $2021.6.5(+) \rightarrow 10.2(+)$ 17:00~21:30 ※最終入店 19:00

◆イベント受付係 TEL.078-333-3801 (10:00~18:00) ※オンライン予約は5月より承ります。

●女子会プラン(飲み放題120分付/全6皿)※事前予約制 ¥7,500 6月中はオープニングフェアで¥6,000に!

料理プラン(ソフトドリンク飲み放題120分付/全5皿) ¥5,300 小学生 ¥1,200、4歲以上 ¥800、3歲以下 無料

※小学生以下のお子様の料理はキッズメニュー盛り合わせになります。 ※6月の土・日曜日はお子様の料金が無料(大人と同人数まで)

乾杯用スパークリングワイン&豪華スイーツ付

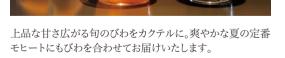
お得にご利用いただける前売り券を発売中!

前売りご利用券¥6.000 [販売期間]→6.4(金)

※7/1(木)以降のビアホールプラン、女子会プランにご利用いただけます。※前売り券はフロントカウンター、 カフェレストラン「カメリア」、ヘルスクラブ、または営業担当者へお申し付けください。







カクテル「F」ビワ カクテル「C」モヒート 各¥2.200 ※6月は「マンゴー」をテーマにご用意いたしております。

[LOBBY] 「メインバーエメラルド | Main Bar Emerald 〈TEL〉078-333-3524 ●営業時間 16:00~21:00



大切な記念日には

お誕生日や結婚記念日などのアニバーサリーに。 乾杯用のグラスシャンパンサービスをはじめ、目の

前でフランベする極上黒毛和牛のフィレとロース の食べ比べ、メッセージを添えたホールケーキ

アニバーサリーディナー(全12品) ¥25.000

6月はお得な「開業記念ランチ」もご用意いたしております。

[35F]鉄板焼「さざんか」Sazanka (Teppanyaki)

●Lunch 11:30~14:30(土・日・祝日は11:00から)

などをご用意いたします。

DINNER 5月·6月

⟨TEL⟩078-333-3528

•Dinner 17:00~21:00

6月は兵庫県産ブランド米を主役に、明石鯛や鱧、但馬どり、 有馬山椒など、兵庫県産食材を用いたお料理を多彩に。

LUNCH 5月·6月

お米で巡るご当地食紀行(全8品) ¥4.200 ※5月は「お米で巡るご当地食紀行(石川編)」をテーマにご用意いたしております。

[1F]和食堂「山里」

Yamazato (Japanese Cuisine) (TEL) 078-333-3527 •Lunch 11:30~14:30 •Dinner 17:00~21:00