



ホテルオークラ神戸 レストランインフォメーション

# HORTENSIA

オルタンシア [Vol.212] -2021 July & August-

Hotel Okura  
K O B E

鉄板焼  
せじんい  
[35F]鉄板焼「ささんか」



## ホテルが“住まい”に 新たなスイートルーム。

レジデンス スイート

[ご利用人数] 最大2名様まで(ご利用料金は1名様、2名様同額)

[料金] 7泊 ¥700,000 / 30泊 ¥1,950,000

※2021.9.30までは、リニューアルを記念し1泊より(¥130,000~)ご利用いただけます。



デラックスルームの長期滞在プランも

マンスリーステイケーション

[ご利用人数] 最大2名様まで(ご利用料金は1名様、2名様同額)

[料金] 30泊 ¥600,000

ご予約・お問い合わせ  
◆宿泊予約係 TEL.078-333-3555



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](http://www.kobe.hotelokura.co.jp)



ホテル公式ホームページ  
が新しくなりました  
オークラ神戸 検索

Facebookページ  
[www.facebook.com/HotelOkuraKobe](https://www.facebook.com/HotelOkuraKobe)

Instagram  
@hotelokurakobe

Twitter  
@HotelOkuraKobe



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。

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は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。

# 美食を身近な存在に。

カフェレストラン「カメリア」料理長 福本 克明



## 時代に合わせて 味を磨き続ける。

ホテルオークラ神戸には和洋中と様々なレストランがありますが、カフェレストラン「カメリア」は、ホテルオークラ神戸が培ってきた美食をいつでも気軽に楽しめる洋食やイタリアンどれを取っても、そこには美味しさに妥協しないオークラの伝統が息づいています。素材選び、丁寧な仕込み、美味しい瞬間を逃さない火入れなど、受け継がれてきた技をベースに、現代人の味覚に合わせてレシピも慎重に微調整をかけています。例えば、濃厚なデミグラスベースのソースを、クリアなフォン・ド・ヴォーベースのソースに変更したり。最初の一口だけだけでなく、最後の一口まで美味しくお召し上がりいただけます。近年は新たなメニューの開



発にも力を入れ、昨年アフタヌーンティーセットの提供を始めました。

## 鮮やかな感性を 織り交ぜた新メニュー。

ホテル伝統のフレンチトーストを盛り込んだアフタヌーンティーセットの華やかな盛り付けは、若手の料理人が手がけています。若い鮮やかな感性を積極的に取り入れることで、お客様にとって一番身近なレストランである「カメリア」をもっと幅広い世代の方に楽しんでいただけるように努めています。レストランは、ひとりの技術やセンスだけでは成り立ちません。私は、サービスタッフをはじめ若手からベテランまで、みんなで「カメリア」の新たな



り。最初の一口だけだけでなく、最後の一口まで美味しくお召し上がりいただけます。近年は新たなメニューの開

歴史を作っていきたいと考えています。

これは私自身の経験なのですが、自分のアイデアや料理がお客様に届く経験は人を育てます。お客様の反応を聞いては、喜んだり、悩んだり。後輩達にもそんな経験を、たくさん積んでもらいたいと思っています。この7月から、私が入社したばかりの頃から携わり、思い入れ深い「カレールーフェア」が始まります。淡路どりのマッサマンカレー風や山椒の牛スジ和風カレーなど、今年も素材やコク、食感にこだわった様々な味わいをご用意しています。新たな技とアイデアが融合した夏の風物詩、ぜひこの機会にお楽しみください。





## 技と素材が冴える 暑い夏のお楽しみ。

自家製チャーシューたっぷりの冷やし担々麺、鯛や穴子など七種の海の幸を添えた海鮮サラダ冷麺。贅沢な食感を加える冷製のふかひれ刺身(¥3,500)もご用意いたします。

LUNCH/DINNER 7月・8月・9月

冷麺フェア ¥2,500～ ※全四種

[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



日本三大和牛の一つ神戸ビーフをオークラ伝統の赤ワインソースで。旬の鮑や縹鰻とともにお楽しみいただけます。

DINNER 7月・8月

神戸ビーフディナー(全8品) ¥25,000

[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 ※土・日・祝日のみ営業



8月 お米で巡るご当地食紀行(福岡編)

8月は福岡県産のブランド米を主役に、鰻の湯引き、がめ煮など多彩なお料理を。福岡県の地酒もご用意いたします。

LUNCH 7月・8月

お米で巡るご当地食紀行(全7品) ¥4,200

※7月は「お米で巡るご当地食紀行(福岡編)」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

## 多彩な個室のご案内

ホテルオークラ神戸では、他のお客様を気にすることなくご家族やご友人だけで安心してお過ごしいただける個室を各レストランに設けております。



3F 中国料理「桃花林」

落ち着いた雰囲気個室を多数ご用意。船が行き交う神戸港や爽やかなメリケンパークを望む開放的なお部屋もお選びいただけます。



個室数 4部屋

個室使用料 ¥9,680～

※個室のご利用はお一人様ランチ¥5,800、ディナー¥9,700からのご案内となります。



1F 和食堂「山里」

長時間でも安心の足元掘り込み式の和室で心和むひとときを。庭園を臨むお部屋、ご年配の方に優しい椅子式のお部屋もご用意いたしております。



個室数 6部屋

個室使用料 ¥10,890～

※個室のご利用はお一人様ランチ¥7,200、ディナー¥9,600からのご案内となります。

お盆の法要後は、ホテルでゆっくり。 | 法要ご会食プラン(お料理、個室料込、6名様より) ¥8,000 |



甘く爽やかな香り漂うすいかを大人のカクテルに。ソルトや杏仁を組み合わせた、夏の夜を演出する一杯をお届け。

7月・8月

すいかカクテルフェア 各¥2,300

(左から)すいかソルティドッグ・すいか杏仁・すいかベリー

※7月は「メロン」8月は「巨峰」をテーマにしたカクテルもごございます。

[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



香ばしく焼き上げた鰻やオマール海老には、夏らしい彩りを添えて。メインはきめ細かく上品な神戸ビーフを。

DINNER 7月・8月

夏のおすすめディナー(全11品) ¥19,300

[35F]鉄板焼「さざんか」

Sazanka (Teppanyaki) (TEL)078-333-3528

●Lunch 11:30～14:30(土・日・祝日は11:00から) ●Dinner 17:00～21:00



ホテルの味をご自宅で  
テイクアウトメニュー

Recommend



受付時間:11:00~19:00

■ 和食堂「山里」 TEL.078-333-3527

**NEW** 鰻弁当 ※前日までのご予約制 ..... ¥5,500  
良質な鰻を、白焼きの後にじっくり蒸した関東風の鰻弁当。料理人の技で仕上げた夏の味覚をお届けいたします。

- おむすび弁当 ※前日までのご予約制 ..... ¥2,800
- はま磯の上太巻き ..... ¥3,000
- かつ丼 ..... ¥1,500  
他

■ カフェレストラン「カメリア」 TEL.078-333-3522

●ビーフカツサンドイッチ ..... ¥3,053  
特製のデミグラスソースをたっぷり絡めた国産牛ビーフカツをサンド。サクッとジューシーな食感をお楽しみください。

- HYOGOの美味いもん弁当 ※2日前までのご予約制 ..... ¥4,500
- 神戸ビーフシチュー ..... ¥4,392
- 神戸ビーフカレー ..... ¥3,830
- NEW** フレンチトースト ..... ¥750
- NEW** マリトツオ ..... ¥486

※フルーツは季節によって変わります。

- パン、スイーツ各種  
他

■ 中国料理「桃花林」 TEL.078-333-3526

- 料理七種盛り合わせ(3~4人前) ※2日前までのご予約制 ..... ¥9,720
- 飲茶九種盛り合わせ(3~4人前) ※2日前までのご予約制 ..... ¥6,480  
他

■ 鉄板焼「さざんか」 TEL.078-333-3528

- NEW** 神戸ビーフサーロインステーキ弁当 ..... ¥8,640
- 黒毛和牛フィレステーキ弁当 ..... ¥5,400  
他

ドライブスルーでのお渡しも。

お車から降りることなく、正面玄関で商品をお受け取りいただけます。



**NEW** シェフの技と味を気軽に  
楽しむペアディナー。

目にも鮮やかなオードブル、季節の彩りサラダ、パスタとメインディッシュはシェフおすすめの数種からお好みのメニューをお選びいただけます。

DINNER 7月・8月  
選べるディナーコース お二人様 ¥14,000  
※お二人様 ¥6,000、¥8,000、¥12,000の選べるディナーコースもございます。

【期間】7.1(木)→9.30(木)  
13:00~16:00  
プレミアム  
アフタヌーンティーセット  
¥4,200  
※前日17:00までのご予約制

[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

安心してご利用いただける  
ホテルオークラ神戸  
**Beer Hall**  
営業開始日は公式ホームページにてお知らせいたします。  
◆イベント受付係  
TEL.078-333-3801 (10:00~18:00)

肉料理や麺類、デザートは何皿でも！  
世界のグルメを月替りでお届け！  
ワイン飲み比べなど毎月変わるお楽しみも！

開放的で涼しい店内席と絶景ガーデン席をご用意

●ビアホールプラン(飲み放題120分付/全5皿)  
¥7,500 9月の月~木は¥6,500に!

お子様連れのご家族やノンアルコール派の方に

●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歳以上 ¥800、3歳以下 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。  
※9月の土・日・祝日は小学生以下の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

●女子会プラン(飲み放題120分付/全6皿) ※事前予約制  
¥7,500 9月の月~木は¥6,500に!



お一人様ずつのお料理をスタッフがテーブルまでお届けなど  
様々な感染対策を行い、ご来館をお待ちしております。

