

日頃のご愛顧に感謝を込めて

開業 32 周年を記念した限定メニューを提供

「リモート」の仕組みを活用したワインイベントも開催

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長:石垣 聡)は、2021年6月22日に開業32周年を迎えます。これを記念し各レストランでは、みなさまの日頃のご愛顧に感謝を込めて、6月1日(火)から6月30日(水)まで、様々な限定メニューをご用意します。また、フランス料理「レストラン エメラルド」では、世界で評価が高まっている日本ワインの中からソムリエがセレクトした7種のワインと、ワインに合わせて料理長が作る特別料理とのマリージュをお楽しみいただけるイベントを7月11日(日)に開催いたします。現地のワイナリーとのオンライン中継を結び、作り手の想いを聞きながらワインの知識も深めていただける新しい形のイベントです。

■ホテルオークラ神戸開業32周年記念メニュー概要

提供期間/2021年6月1日(火)~6月30日(水)

各レストラン詳細/

◆中国料理「桃花林」

本格点心とデザートを楽しむアフタヌーン飲茶が新登場

◎アフタヌーン飲茶&デザートプレート お一人様 ¥3,700 (消費税、サービス料込)

※平日 13:00~14:30 限定



〈メニュー〉

- ・サラダ
- ・小籠包、海老蒸し餃子、ふかひれ入り蒸し餃子、焼売/海老すり身揚げトースト、揚げ餅餃子、大根餅/チャーシュー 蒸し鶏 野菜のピリ辛甘酢漬
- ・蒸しパン/海老のチリソース チーズ焼き/鶏の唐揚げ 中国風クレープ包み
- ・デザート六種(ミニパフェ、杏仁アイスクリーム、胡麻揚げ団子、本日の三品)

北京ダックや大海老など贅沢なコースをお得に

◎開業記念ランチ お一人様 ¥6,800 (消費税、サービス料込)



〈メニュー〉

前菜盛り合わせ／蟹肉と卵入りふかひれスープ／北京ダック／小籠包と翡翠蒸し餃子／和牛モモ肉と野菜の炒め／大海老切り身のチリソースとマヨネーズソース サラダ添え／蟹肉とレタス炒飯／デザート三種

◆鉄板焼「さざんか」

みなと神戸の絶景とともに、五感で愉しむ鉄板焼

◎開業記念ランチ お一人様 ¥4,800 (消費税、サービス料込)



〈メニュー〉

フレンチ風オードブルの取り合わせ／さざんかサラダ／イトヨリ マドラス風味のアメリケーヌソース／国産牛ヒレ肉(70g)／ちりめん山椒のご飯／赤出汁、香の物／パティシエ特製デザート／コーヒーまたは紅茶

◆カフェレストラン「カメリア」

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

◎開業記念ランチ 一人様¥3,500 (消費税、サービス料込)



〈メニュー〉

本日のスープ／洋食プレート (ハンバーグ デミグラスソース、海老フライ、蟹クリームコロッケ、ナポリタン、フライドポテト、サラダ)／パンまたはライス／デザート／コーヒーまたは紅茶

《お客様からのご予約・お問い合わせ》

TEL.078-333-0111(代表)

ホテル公式サイト：開業 32 周年アニバーサリーメニューページ

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/32nd-anniversary/>

■ホテルオークラ神戸 開業 32 周年記念イベント

◆フランス料理「レストラン エメラルド」

◎「サントリー 日本ワインとお料理のマリアージュを愉しむ会」概要



日本的な美しさと称される「サントリー ジャパンプレミアム 甲州」をはじめ、世界で評価が高まる日本ワインの中から、ソムリエが7種をセレクト。料理長がこの日のためだけに作るフランス料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。また、サントリーのワインの造り手とオンラインで中継し、ワイナリーをご紹介します。お召しあがりいただくワインをリアルタイムで解説し、現地で味わうような気分でお楽しみいただけます。

- ・開催日／2021年7月11日(日)
- ・会場／ 1階「Akebono-曙」
- ・時間／ 受付 12:30～、スタート 13:00～
- ・料金／ お一人様 ¥28,000 (消費税、サービス料込)
- ・定員／ 20名様
- ・協賛／サントリー酒類株式会社

〈Menu〉

キャビア 蕎麦がき じゅんさい 蕨 穂紫蘇

オマール海老 炙り鮪 このこ うすい豆のピューレ
貝の旨みとピーツのジュレ 木の芽 パステイスのアクセント

木箱に詰めた小さなオードブルバリエ 瞬間スモークの香りとともに
イクラ マスカルポーネ ビスタチオ ミニタルト
豆腐の味噌漬け セミドライ無花果
信州サーモンのマリネ アボカド 白胡麻
鮭のスモーク パルサミコロゼ ライムキャビア

舌平目 ポルチーニ茸 二種のズッキーニのトレス
白ワインソース”登美 白 2018”のグラタン仕立て

黒毛和牛フィレ肉の網焼き
伝統の赤ワインソース”岩垂原メルロー 2017”
味噌と柚子胡椒のアクセント

(炎の演出)

旬の佐藤錦と”塩尻 マスカット・ベリーA 2016”のジュビレ
チェリーのアイスクリームを添えて

コーヒーと小菓子

〈Wine List〉

〈登美の丘ワイナリー&塩尻ワイナリー〉

- ・ミオネット プロセッコ DOC トレヴィーゾ ブリュット
- ・ジャパンプレミアム 甲州 2019
- ・登美の丘ワイナリー 登美の丘 甲州 2018
- ・塩尻ワイナリー 塩尻マスカット・ベリーA 2016 ミズナラ樽熟成
- ・登美の丘ワイナリー 登美 白 2018
- ・塩尻ワイナリー 岩垂原メルロー 2017
- ・登美の丘ワイナリー 登美 赤 2016

《お客様のご予約・お問い合わせ》

■フランス料理 「レストラン エメラルド」 TEL.078-333-3520

■当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組みについてはこちらをご覧ください。

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/safety/>

※今後の社会情勢に応じ、営業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。

[ホテルオークラ神戸について]



神戸のウォーターフロント、メリケンパークに立つランドマークホテル。北側の客室からは六甲の山並みと神戸の街並みを、南側からは神戸港や神戸空港そして関西国際空港の景色を、東側からは大阪・和歌山へと続く光あふれる街並みを、西側からはみなと神戸のシンボルである神戸ポートタワーとハーバーランドの眺めをお愉しみいただけます。開放感あふれる絶好のロケーションの中、洗練されたサービス、お料理、くつろぎの空間が極上のひとときへと導きます。

所在地： 〒650-8560 神戸市中央区波止場町2番1号

公式サイト：www.kobe.hotelokura.co.jp

■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 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当：仲村、青井

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。