

## テイクアウトに春の新メニューが登場

シェフの本格料理を、おでかけや贅沢なおうち時間のおともに。

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 総支配人石垣 聡)は、うらかな春を愉しむお弁当や、苺や桜をテーマにしたスイーツやパンなど、ホテルの味わいをテイクアウトでお楽しみいただける期間限定メニューを販売いたします。

### 【兵庫県の食材をふんだんに詰め込んだ地産地消のお弁当】

#### ■「HYOGOの美味いもん弁当」 ¥4,500

日頃より食材を提供くださっている地元の生産者がコロナ禍の影響により需要が落ち込んでいることをうけ、総料理長 中田 肇がエールを送りたいとの思いから、新商品として考案したお弁当。山と海の自然に育まれた兵庫五国の豊富な食材の中から15品目を厳選し、和風から洋風まで、素材の持ち味を存分に引き出したバラエティー豊かな味わいを取り揃えました。身近な地域のみなさまにも、あらためて兵庫県の食の魅力を感じていただけるお弁当です。

メニュー: 明石のたこめし 淡路島のちりめんとうもろこしと須磨の海苔、  
兵庫のお米“きぬひかり”のローストビーフ重 朝倉山椒と淡路島産玉ねぎのソース、  
神戸ポークのパテ・カンパーニュ、丹波の黒豆煮、淡路島産の西京味噌焼、  
但馬どりの照り焼き、兵庫県産紅ずわい蟹のクリームコロッケ トマトソース  
淡路島生パスタのナポリタン、兵庫県産レタス ミニトマト、灘の甲南漬け



販売期間:2021年3月2日(火)～5月31日(月)

※2日前までの予約制

※販売期間を延長する場合がございます。

販売時間:テイクアウト 11:00～19:00

場所:ロビー階 カフェレストラン「カメリア」(078-333-3522)

### 【心地よい春風を感じながら、おしゃれにピクニック】

#### ■「ピクニックバスケット」 ¥5,800(2～3人前)

フライドチキンや2種類のサンドイッチなど、お子様から大人まで人気のあるピクニックの定番メニューを詰め込みました。持ち運びしやすく、当日オーダーして、そのままお出かけいただくことも可能です。アウトドアシーンにはもちろん、ホテルシェフならではの味わいは、ホームパーティの手土産としてもおすすめです。

メニュー:ポークカツサンドイッチ、ミックスサンドイッチの盛り合わせ、玉子焼  
12品目サラダ、フライドチキン、フライドポテト、ソーセージ盛り合わせ



販売期間:2021年3月2日(火)～5月31日(月)

※当日予約も可。(20分程度のお時間をいただきます)

※販売期間を延長する場合がございます。

販売時間:テイクアウト 11:00～19:00

場所:ロビー階 カフェレストラン「カメリア」(078-333-3522)

## 【春の息吹を五感で味わう 和食のお弁当】

### ■花見弁当 ¥3,600

蛍烏賊や小蛸、筍など春の訪れを知らせる食材を色とりどりに散りばめ、目にも美しく、細部にまで料理長の丁寧な技と味へのこだわりが詰まった春季限定のお弁当。行楽弁当としてお花見や、新生活のお祝いなどご自宅での華やかなお席に、ぜひ春の旬彩の数々をお楽しみください。



メニュー:

口取り 若草玉子、鯖合わせ味噌焼き 桜葉包み 蓬麩田楽焼き  
鶏梅紫蘇揚げ、穴子昆布巻き、蛍烏賊照煮  
海老旨煮、天豆含ませ、春子椎茸双身揚げ  
桜大根梅酢漬け、花卉百合根  
煮物 小蛸桜煮、海老真丈、新じゃが揚げ煮、桜人参  
ご飯 筍御飯、花卉人参、木の芽 梅干し、昆布佃煮  
いなり寿し 一、浅利時雨煮 干瓢 木の芽  
一、しらす梅 煎り玉、うすい豆

販売期間:2021年3月2日(火)~4月30日(金)

※前日までの予約制

販売時間:テイクアウト 11:00~19:00

場所:1階 和食堂「山里」(078-333-3527)

## 【春の限定スイーツ&ブレッド】

### ① あまおうの香り ¥540(イートインは¥605)

ジューシーな甘味が広がるあまおうのムースを、本物のように型をとって仕上げ、苺風味のパウンドケーキとタルトの上に載せました。

### ② フレジェ ¥648(イートインは¥726)

ぎっしり並べた苺と、濃厚なムースリソースクリームをピスタチオ生地でサンドした、春を告げるフランス版ショートケーキ。

### ③ さくらロール ¥518(イートインは¥580)

特製生クリームとフレッシュな苺、さくら餡を、苺風味のピンクの生地や、桜のリキュールで香り付けしたクリームで包みました。

### ④ 桜あんぱん ¥216

桜の葉の香りが漂う桜餡を、ふっくらと軽い生地で包み焼き上げた人気商品。

### ⑤ フロマージュフレーズ ¥216

甘酸っぱい苺のコンフィチュールとまろやかなクリームチーズを生地に練りこみ、ザクザクとしたクランブルをトッピングした苺パン。



販売期間:①2021年3月1日(月)~4月27日(火) ②2021年3月1日(月)~31日(水) ③2021年4月1日(木)~30日(金)

④⑤~2021年4月27日(火)

販売時間:テイクアウト 11:00~19:00 イートイン 11:00~20:00

場所:ロビー階 カフェレストラン「カメラ」(078-333-3522)

※表示料金には消費税(8%)が含まれております。イートイン料金にはサービス料(10%)、消費税(10%)が含まれております。

※営業時間およ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。

※写真はイメージです。

[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楽しみいただけます。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。

## ■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:石橋、青井