



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.213] - 2021 September, October & November -

Hotel Okura
K O B E

Restaurant Emerald
[35F] フランス料理「レストラン エメラルド」

ホテルの味をご自宅で 秋のおすすめテイクアウト 受付時間 11:00~19:00

■ カフェレストラン「カメリア」

TEL.078-333-3522

■ 和食堂「山里」

TEL.078-333-3527

NEW 「温めるだけ」で完成する、伝統の逸品。



黒毛和牛のビーフシチュー
(冷蔵商品) ¥2,592
香り高いホテル伝統のデミグラス
ソースを使った、黒毛和牛の旨味
広がるスペシャリティ。

黒毛和牛のビーフカレー
(冷蔵商品) ¥1,620

黒毛和牛がもつ本来の美味しさを
引き出したスパイシーなホテル
カレー。



旬を愉しむ、秋の限定ブレッド。



★9.7(火)→10.31(日)
| アールグレイとりんご ¥248
★9.7(火)→11.30(火)
| パン オ バター ¥237
栗あんパン ¥216
★11.1(月)→11.30(火)
| パン シャテーニュ ¥291

松茸など秋の味覚を贅沢に。



【期 間】 9.1(水)→10.20(水)

松茸弁当 ※前日までのご予約制 ¥5,500

松茸と和牛のすき煮をはじめ、旬の秋刀魚や鯖など多彩に敷き
詰めて。「山里」自慢の松茸ご飯とともに愉しみてください。

40種以上のテイクアウトメニューをご用意しています。

🚗 ご自宅やオフィスへホテルの味をお届けする
タクシーデリバリー対応メニューもございます。



INFORMATION

今年の花火は分散開催

＼オンライン予約も！／

みなとHANABI -神戸を彩る5日間-

特別ディナー **窓側確約**

【期 間】 10.25(月)→10.29(金) 予定

◆[35階]鉄板焼「さざんか」 ¥30,000

◆[3階]中国料理「桃花林」 ¥20,000

◆[ロビー]カフェレストラン「カメリア」 ¥10,000

※詳細は、各レストランまでお問い合わせください。

※今後の社会情勢により内容を変更する場合がございます。



左記期間の宿泊予約の
受付は、詳細が決まり次第
ホテル公式ホームページに
てご案内いたします。

ホテルオークラ神戸 ヘルスクラブ

— 会員様募集 —



エグゼクティブの皆様に向けた充実の設備と
上質な空間を整え、美と健康をサポートいたします。

ゴルフシュミレーター、ジムナジウム、スタジオ、エステルーム、テニスコートなど

◆ヘルスクラブ受付 TEL.078-333-3538(7:00~20:00)



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。

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。



ご予約はホテル公式
ホームページが便利です。
オークラ神戸 検索



Facebookページ
www.facebook.com/HotelOkuraKobe



Instagram
@hotelokurakobe



Twitter
@HotelOkuraKobe



※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。

心通わす、おもてなし。

和食堂「山里」女将 宇津宮操 みさお



また訪れたくなる

“人の和”を感じる空間。

日本のおもてなし文化を古くから支えてきた“女将”という存在。私がホテルオークラ神戸「山里」の初代女将を拝命してから大切にしていることは、和の心です。お客様にはもちろん、料理人やサービススタッフに対しても、親切に接し感謝する。どんなに美味しい料理をお届けしても、私たちの対応ひとつでお客様の店に対する印象は変わってしまうので、サービスを取り仕切る女将として、スタッフの心にも寄り添うようにしています。みんなが不安に感じていることや、お客様の情報を共有するミーティングは小まめに。料理の素材や調理法、料理人の想いは、料理長と連携し私からスタッフへ丁寧に伝え、接客ロールプレイングを行うことで、お客様から料理についてご質問を受けた際も快くお応えできるようにしています。みんなが余裕をもってお客様と向き合えるように。人と人の和やかな関係性をつくり、大切なお客様へと広げていく。それが私の役目です。ノーベル文学賞を受賞した作家川端康成氏が、常宿としていたホテルオークラに贈ってくだ

さった言葉「歩み入る者にやすらぎを、去り行く人にしあはせを」。この言葉は、お客様に幸せなひとときを過ごしていただき、また帰ってきたいと思っていただけの場所を表現しています。訪れると心が温かくなる、“人の和”を感じる心地よい空間、そんな「山里」であり続けたいと思います。仕事や友人関係と同じく、お客様との関係性も回を重ねるごとに深まるものです。お客様が再び来店される時は、今でも心が弾みます。

質の高いサービスと

磨き続けるおもてなし。

ビジネスや結納などフォーマルなシーンでもご利用いただくホテルオークラ神戸では、サービススキルの向上を目的に、定期的な社内試験が行われており、内容は実技だけでなく、英会話や社会情勢など多岐にわたります。小さなお子様からエグゼクティブまで、お客様一人ひとりに合わせたおもてなしと“和の心”でお迎えするホテルオークラ神戸。ご家族の記念日やご友人との集いなど、様々なシーンでのご来店をお待ちしています。



SEASONAL NEWS

五感を満たす、色づく秋に魅せられて。Autumn



EVENT

遊び心あふれる装い 心踊る大人のハロウィン。

秋の味覚を使ったフォトジェニックなハロウィンメニューが登場。パティシエや料理人の遊び心をお楽しみください。

HALLOWEEN

〔LOBBY〕カフェレストラン「カメリア」

＊10.1(金)→10.31(日)13:00～16:00
ハロウィン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

＊10.1(金)→10.31(日)
スフレフロマージュ“かぼちゃ”
￥594(イトインは¥665)
マカロン“かぼちゃ”
￥324(イトインは¥363)



〔35F〕 フランス料理「レストラン エメラルド」

DINNER 9月・10月 土・日・祝日限定
ハロウィンディナー(全8品)
￥10,000



STAY

ゆとりの広さと眺望を愉しむ秋のステイケーションに。

スイート ラグジュアリーステイ

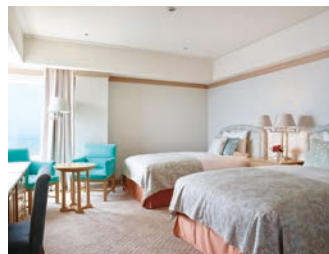
〔期 間〕 通年

〔料 金〕 スイートルーム(74～77㎡) 1室2名様利用
お一人様 ￥34,900～ ※朝食付

One Harmony会員様は5%OFF

ホテル公式ホームページからご予約いただく
と5%OFFでご利用いただけます。

詳細・One Harmonyご入会はこちら→



かぼちゃ色に染まる ハロウィン限定プラン

ハロウィン ステイプラン

〔期 間〕 9.4(土)→10.31(日)の土・日・祝日のみ
〔料 金〕 28F プレシャスフロア デラックスルーム
1室2名様利用 お一人様 ￥22,500～

※「レストラン エメラルド」ハロウィンディナー・朝食付



ご予約・お問い合わせ
◆宿泊予約係
TEL.078-333-3555

オンライン予約



RESTAURANT

秋の味覚の最高峰 香る松茸を心ゆくまで。

芳醇な香りを堪能する土瓶蒸し、米一粒一粒に旨味が
染み込んだ釜炊きの松茸ご飯まで。料理人の技が冴える
松茸の逸品をランチでお届け。ディナーでは、かますの
松茸焼きや、和牛と松茸のすき煮をご用意いたします。

LUNCH 9月・10月 松茸御膳(全7品) ￥4,200

DINNER 9月・10月 松茸会席(全9品) ￥18,000

〔1F〕和食堂「山里」



[3F] ブッフェレストラン「Ariake -有明-」
Buffet Restaurant Ariake



10月 秋の収穫祭buffet イメージ

熟練のシェフが監修した多彩なメニューの数々。お客様の目の前で仕上げる、できたての実演料理もお楽しみいただけます。

LUNCH 9月・10月・11月 土・日・祝日 限定

ウィークエンドランチbuffet ソフトドリンク付

11:30～14:30 ※最終入店 13:00 【90分制】

9月 地中海buffet／10月 秋の収穫祭buffet

11月 アジアンbuffet

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

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



その他のメニューは
ホームページをご覧ください。

[3F] 中国料理「桃花林」
TOH-KA-LIN (Chinese Restaurant)



飲茶、牛肉や海の幸を使ったメイン二品、三種のデザートまで。素材の味を生かした中国料理を、軽やかな神戸スタイルで。

LUNCH 9月・10月・11月

神戸リゾートチャイニーズランチ(全7品) ¥5,800

〈TEL〉078-333-3526 ●Lunch 11:30～14:30 ●Dinner 17:00～21:00

[LOBBY]「メインバーエメラルド」
Main Bar Emerald



秋のフルーツを使った季節のカクテル。ジューシーな香りと味に酔いしれる、大人のひとときを。

9月・10月・11月

カクテル「F」(左から)9月 梨／10月 いちじく／11月 洋梨
各¥2,200

〈TEL〉078-333-3524 ●営業時間 16:00～21:00

[35F] フランス料理「レストラン エメラルド」
French Cuisine Restaurant Emerald



柔らかな鮑の前菜、オマール海老や黒毛和牛の一皿も。洗練のシェフの技を散りばめた、美食の数々をお届けいたします。

DINNER 9月・10月・11月

Menu d' Emerald(全8品) ¥19,300

〈TEL〉078-333-3520 ●Lunch 11:30～14:30 ●Dinner 17:00～21:00
※土・日・祝日のみ営業

[LOBBY] カフェレストラン「カメリア」
Cafe Restaurant Camellia



ホテルシェフの味を気軽に。気分に合わせて、お好みのパスタとメインディッシュをお選びいただけるベアディナー。

DINNER 9月・10月・11月

選べるディナーコース(全4品) 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。

〈TEL〉078-333-3522 ●Lunch 11:00～14:30 ●Dinner 17:00～21:00

[1F] 和食堂「山里」
Yamazato (Japanese Cuisine)



11月は滋賀県産のブランド米を主役に、近江牛すき煮など滋賀の名物料理を。料理に合わせた地酒も取り揃えております。

LUNCH 11月

お米で巡るご当地食紀行(全5品) ¥4,200

〈TEL〉078-333-3527 ●Lunch 11:30～14:30 ●Dinner 17:00～21:00

[35F] 鉄板焼「さざんか」
Sazanka (Teppanyaki)



香ばしく焼き上げた神戸ビーフがメインディッシュ。淡路島産蛸やオマール海老など、新鮮な海の幸とともに楽しみください。

DINNER 9月・10月・11月

おすすめディナー(全11品) ¥19,300

〈TEL〉078-333-3528 ●Lunch 11:30～14:30 ●Dinner 17:00～21:00