

秋の味覚の王様 松茸を愉しむメニュー

和食堂「山里」で9月1日(水)よりスタート

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2021年9月1日(水)より期間限定で、1階 和食堂「山里」にて、秋の味覚を贅沢に味わう「松茸御膳」、「松茸会席」、「松茸弁当」を提供いたします。



秋の訪れを感じる松茸料理の数々を

ランチタイムには土瓶蒸しをはじめ、衣揚げ、玉地蒸し、松茸ご飯など、松茸を様々なお料理でお得に味わう「松茸御膳」を、ディナータイムには、旬の食材を織り交ぜながら、香り豊かな松茸を堪能していただける「松茸会席」を用意するほか、本年はテイクアウトでもお楽しみいただけるよう「松茸弁当」も販売いたします。

■ 「松茸御膳」概要



松茸御膳 (9月)

◇期間/2021年9月1日(水)~10月31日(日)

◇時間/ランチ 11:30~14:30

◇料金/¥4,200 (消費税、サービス料込)

◇献立／

[9月]

八寸

萩胡麻豆腐 ベっこう餡
鱈 柚香焼き、焼き茄子 なめこおろし、秋刀魚 生姜煮
穴子 昆布巻き、蓮根 甘酢、丸十マスカルポーネ
茶豆、紅葉麩含ませ

吸物 松茸 土瓶蒸し(松茸 鯛 海老 三つ葉 酢橘)

向付 紅葉鯛

揚物 秋の衣揚げ(松茸 鱧 南瓜 舞茸 大葉 大根おろし 天出汁)

蒸物 玉地蒸し 松茸 銀餡

ご飯 松茸ご飯(薄揚げ 三つ葉 紅葉人参)、香の物

水物 黒蜜プリン、フルーツゼリー掛け、白玉ソフトより一品お選びいただけます。

※10月はメニューが異なります。

■「松茸会席」概要



松茸会席 (10月)

◇期間／2021年9月1日(水)～10月31日(日)

◇時間／ディナー17:00～20:00 (ラストオーダー19:00)

◇料金／¥18,000 (消費税、サービス料込)

◇献立／

[9月]

先付 汲みあげ湯葉 蟹 二杯酢

前菜 焼き茄子 なめこおろし(海老 茗荷 オクラ 割り醤油 生姜)
秋刀魚 揚げ煮、菊長芋 白煮(枝豆、菊花)
萩胡麻豆腐 ベっこう餡(山葵)

吸物 松茸 土瓶蒸し(松茸 鯛 海老 銀杏 三つ葉 酢橘)

向付 鮪トロ、紅葉鯛 舞茸巻き、縞鯨

凌ぎ 茸 玉地寄せ(松茸 白木耳 しめじ 椎茸 三つ葉 くこの実)

焼物 かます 松茸焼き 魚醬餡(万願寺 はじかみ)

揚物 秋の衣揚げ(鱧 海老 松茸 舞茸 三度豆 大葉 レモン)

ご飯 松茸ご飯 釜炊き、香の物、赤出汁

水物 フルーツゼリー掛け

※10月はメニューが異なります。

■ テイクアウト商品「松茸弁当」概要

◇期間／2021年9月1日(水)～10月20日(水)

◇お渡し時間／11:00～19:00 (前日までのご予約制)

◇料金／¥5,500(消費税込)

◇献立

口取り 細巻き玉子、鱈 柚香焼き、海老 旨煮、穴子 昆布巻き
鶏 梅紫蘇揚げ、枝豆、玉茷蒟 土佐煮、蓮根 甘酢
丸十含ませ、秋刀魚 生姜煮、松茸 ベーコン巻き
鱧 黄味煮、茄子 油煮、三度豆

煮物 松茸と和牛のすき煮(玉葱 人参 針生姜 木の芽)

ご飯 松茸ご飯(ちりめんじゃこ 昆布佃煮)



松茸弁当

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容を変更する場合がございます。

※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。

■ご予約・お問い合わせ／和食堂「山里」078-333-3527(直通)

オンライン予約 <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/restaurant/yamazato/>



緑豊かな庭園を望む店内

■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/>



ホテルオークラ神戸 外観

〔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。

【所在地】 〒650-8560 神戸市中央区波止場町2番1号

【Phone】 078-333-0111(代表)

【URL】 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。