



総料理長
中田 肇

ホテルオークラ神戸では、「おもてなしの心」を大切に、歴代のシェフより受け継がれてきた技とノウハウを生かし、大切なお席にふさわしいお料理をご用意いたします。一番美味しいできたてのタイミングで味わっていただけるよう、シェフが会場内でお料理を仕上げる華やかなパフォーマンスも好評をいただいております。



和食堂「山里」
料理長 伊藤 禎記

日本の四季を表現し、地元食材と伝統をかけた合わせたパーティにふさわしい華やかなお料理をご用意いたします。繊細で可憐なお料理をお楽しみください。



中国料理「桃花源」
料理長 猪股 久泰

正統派広東料理に、神戸のエッセンスを加え、幾重にも旨味を重ねた華やかなお料理をご用意いたします。素材の味を大切に、艶やかで美しい中国料理をご堪能ください。

Menu <メニュー一例>

銀杏 いちょう Aコース

お一人様 ￥14,500

■ ブッフェ

冷製前菜の取り合わせ／グラス入り一口アミューズと和風小鉢のタワー仕立て
お造り各種取り合わせ／パルマ産生ハムとフレッシュフルーツ／各種サンドイッチの取り合わせ
一口ロブスターのグラタン／魚介と季節の野菜のフライ
国産牛のローストビーフカービングサービス(30名様以上)
*29名様以下の場合は国産牛のコリアンバーベキュースパイス風味
パレンシア風パエリア(30名様以上)*29名様以下の場合お海鮮ピラオマール海老風味
とろろ蕎麦／三色手毬寿し／飲茶各種／小海老のチリソース煮／油淋鶏
フルーツの盛り合わせ／アイスクリームと温かいチェリーソース 他各種ケーキ／コーヒーまたは紅茶 〈他8品〉

■ フランス料理(着席・コース料理)

- ・三種前菜の取り合わせ
野菜のアスピック小海老のマリネのピンチョス仕立て
薔薇に見立てたスモークサーモンフォワグラと木苺のデザート
- ・季節のポターージュ
- ・スズキと野菜のムースのパイ包み焼き 二種ソースの彩り
- ・牛フィレ肉の網焼き 温野菜とマッシュルームソース添え
- ・シェフパティシエの季節のデザート・コーヒーまたは紅茶・自家製パン4種

■ 中国料理(着席・コース料理)

- ・七種の前菜盛り合わせ
- ・和牛もも肉と根菜の四川風甘辛煮
- ・ふかひれの姿煮込み
- ・蟹肉入り蓮の葉包み炒飯
- ・北京ダック
- ・なめらかで濃厚な杏仁豆腐
- ・二種海鮮と季節野菜の炒め
- ・桃まんじゅう
- ・天使の海老と春雨のXO醤蒸し

■ 和食(会席料理) ※月替りのメニューをご用意いたします。

- | | | | |
|-------|------------------------------------|-------|--------------|
| <前 菜> | 焼茄子なめこ卸し 海老子持炊煮 浸し 蓮根甘酢 秋刀魚揚げ煮 菊花芋 | <蒸 物> | 玉地蒸し |
| <造 り> | 鮪 紅葉鯛 縞鰯 | <煮 物> | 鱧と秋茄子の煮卸し 柚子 |
| <吸 物> | 萩真丈 清汁仕立て | <酢の物> | もずく酢 大和芋 |
| <焼 物> | 鰯 庵焼き 丸十合せ | <御 飯> | 茸ご飯 |
| | | <香の物> | 赤出汁 |
| | | <水 物> | フルーツゼリー掛け |

紫陽花 あじさい Bコース

お一人様 ￥12,000

■ ブッフェ

冷製前菜の取り合わせ／グラス入り一口アミューズ
お造り各種取り合わせ／各種サンドイッチの取り合わせ
魚介類の温製姿造り／串揚げと野菜のフライ／ラザニアグラタン
ローストビーフカービングサービス(30名様以上)
*29名様以下の場合は牛肉のコリアンバーベキュースパイス風味
神戸ポークの塩釜焼きカービングサービス(30名様以上)
*29名様以下の場合は 豚バラ肉のオイスターソース風味
野菜カレー／茶そば／飲茶各種／小海老のチリソース煮
フルーツの盛り合わせ／アイスクリームと温かいチェリーソース 他各種ケーキ
コーヒーまたは紅茶 〈他8品〉

■ フランス料理(着席・コース料理)

- ・薔薇に見立てた自家製サーモンのマリネ サラダと赤蕪のソース添え
- ・季節のポターージュ
- ・牛フィレ肉の網焼き マスタードのフォンダンをのせて 温野菜と赤ワインソース
- ・シェフパティシエの季節のデザート
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・自家製パン4種

■ 中国料理(着席・コース料理)

- ・六種の前菜盛り合わせ
- ・蟹の卵入りふかひれスープ・北京ダック
- ・牛肉と季節野菜の炒め
- ・鯛の切り身と春雨のにんにく蒸し
- ・海老のチリソース煮
- ・神戸ポークの細切りあんかけ焼きそば
- ・季節のフルーツ入り杏仁豆腐
- ・蓮の実あん入り白玉団子 ココナッツ風味

桜 さくら Cコース

お一人様 ￥9,500

■ ブッフェ

冷製前菜の取り合わせ／真鯛のカルパッチョハーブソース
各種サンドイッチの取り合わせ
魚介類の温製姿造りプロヴァンス風ピストソース
串揚げ各種／ミートローフのパイ包み焼き
ポークバラ肉のオリエンタル風／ラザニアグラタン エミリア風
飲茶各種／ソーセージ各種と野菜のポトフ
野菜カレー／シンガポール風焼ビーフン／五目ちらし寿し
パレンシア風パエリア(30名様以上)
*29名様以下の場合は野菜と卵の和風ピラフ
グラス入り各種デザートと各種ケーキ／コーヒーまたは紅茶 〈他5品〉

■ オンテールブッフェ(着席)

- ・二種前菜の取り合わせ サーフ&ターフ
- ・バケットとバターロール
- ・ラザニアグラタン エミリア風
- ・的鯛のミラノソテー ラタトゥイユ添え
- ・グリルチキンのディアブル風 ジャーマンポテト添え
- ・五目ちらし寿し
- ・シェフパティシエの二種デザート取り合わせ
- ・コーヒーまたは紅茶

■ 中国料理(着席・コース料理)

- ・五種の前菜盛り合わせ
- ・蟹肉入りふかひれスープ
- ・但馬鶏のクリスピー揚げ 油淋ソース
- ・海老と季節野菜の炒め
- ・白身魚の切り身 中国黒豆ピリ辛蒸し
- ・神戸ポーク酢豚
- ・しらすと高菜漬け入り炒飯
- ・季節のフルーツ入り杏仁豆腐・一口中国菓子