



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.215] -2022 March, April & May-

Hotel Okura
K O B E

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

ホテルの味をご自宅で **期間限定** 春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



甘酸っぱい、大人の苺スイーツが続々。

大粒のブランド苺を丸々一つのせたショートケーキをはじめ、甘みと酸味のバランスにこだわった苺スイーツをご用意いたします。

[期 間] 4.1(金)→5.31(火)

- A. 苺のバイシュー ¥594(イトイン ¥665)
- B. タルトフレーズ ¥648(イトイン ¥726)
- C. 苺のムースとバイクドチーズ ¥648(イトイン ¥726)
- D. 苺のショートケーキ スペシャル ¥972(イトイン ¥1,089)

■ 和食堂「山里」

TEL.078-333-3527



桜を愛でるひとときに
旬を味わうホテルメイドのお弁当。

[期 間] 3.1(火)→4.30(土)

花見弁当 ※前日18:00までのご予約制.....¥4,000

◎雑祭りに合わせた「雑ちらし弁当(3/1~)」、初夏の味覚を詰め込んだ「薫風弁当(5/1~)」のご予約も承ります。

他にも、中国料理やステーキ弁当など
様々なテイクアウトをご用意。



INFORMATION

卒業や入学の食事に

レストラン個室でお祝いランチプラン

[期 間] 3.1(火)→4.30(土)

[対象レストラン] 和食堂「山里」、中国料理「桃花林」

[料 金] 山里.....Aプラン ¥10,000 Bプラン ¥8,000

桃花林.....Aプラン ¥13,500 Bプラン ¥10,500 Cプラン ¥8,500

※個室料込 ※お飲物別 ※4名様より承ります。

◆和食堂「山里」 TEL.078-333-3527 ◆中国料理「桃花林」 TEL.078-333-3526



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
新型コロナウイルス感染防止策を実施いたしております。

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。



オフィシャルSNSでは
ホテル最新ニュースを随時、配信!

Facebookページ
www.facebook.com/HotelOkuraKobe

Instagram
[@hotelokurakobe](https://www.instagram.com/hotelokurakobe)

Twitter
[@HotelOkuraKobe](https://twitter.com/HotelOkuraKobe)



静かに寄り添い 時を彩る。

「メインバー エメラルド」 マネージャー 富士谷 直樹



雅な庭園を臨む 誰もが寛げる空間。

ホテルのバーには様々なお客様が訪れ、ご利用シーンも千差万別です。お仕事帰りに気分をリセットするために来られる方、二人の時間を作りたい方、待ち合わせの場所としてご利用される方もいらつしやいます。どんな方でも気負わず、気軽に使えるのがホテルバーの良いところ。思い思いに寛いでいただけるように、「メインバー エメラルド」ではカウンター席だけでなくゆつたりとしたソファ席もご用意しております。大きな窓からは滝が流れる美しい日本庭園を眺めることができ、春には桜やツツジ、初夏にはアジサイ、四季の移ろいを感じていただけます。バーから眺める日本庭園は夕暮れ時が特に美しいので、ぜひ一度お食事前にご来店ください。



(左から) 苺チョコレート、苺ミルク、苺サワー 各¥2,300

一人のためにつくる その日だけの特別な一杯。

バーのカウンターに立ち続けて20年余り。お客様一人ひとりと向き合い、その方に合った一杯を提供するバーテンダーという仕事は、経験に甘んじることなく毎日新鮮な気持ちでいることが大切だと思っています。お客様との会話を通して、お酒に強い方が弱い方を汲み取り、前後の予定やコンディションにも配慮した特別な一杯をお届けしています。プロとしての技術を磨き続けることも忘れず、2017年には日本ホテルバーメーンズ協会の最上級資格HBAマスターバーテンダーを取得しました。



その際には、優雅な大人の嗜みとして知られているプレデイナーカクテルがおすすめ。シャンパンやマティーニなどのスタンダードなカクテル以外にも、お客様の好みに合わせたおしゃれなカクテルをご提案させていただきますので、お気軽にお声がけください。また、3月より春の訪れを感じていただけるストロベリーカクテルフェアを開催します。すっきり飲みやすい苺サワー、デザート感覚の苺ミルクなど、個性が光る3つのカクテルで春を彩ります。

SEASONAL NEWS

心まで桜色に染まる、うららかな春への誘い。Spring

RESTAURANT

瑞々しい芽吹きの子節 山菜や旬の魚をふんだんに。

3月4月は春を知らせるこごみや芹など、香り豊かな山菜を散りばめて。ほどよく脂ののった桜鱈や鯖は、ひと手間もふた手間もかけた「山里」でしか味わえない一品に仕上げてお届けいたします。5月は稚鮎や順才、丸茄子など、初夏を味わう料理の数々をご用意。

DINNER 3月・4月・5月 楠会席(全9品) ¥9,600

[1F]和食堂「山里」〈TEL〉078-333-3527
●Lunch 11:30~14:30 ●Dinner 17:30~21:30



3月 楠会席



イメージ

RESTAURANT

色とりどり、春の味覚が咲き揃う。

山の幸から海の幸まで、旬の味覚が勢揃い。ぷりっと濃厚なホタルイカと菜の花のサラダ、アスパラガスと海老のマヨネーズ炒め、ポークと筍のグラタンなど、一品一品シェフが趣向を凝らした料理を多彩にお愉しみいただけます。

LUNCH 3月 ウィークエンドランチbuffet 土・日・祝日限定
春らんまんbuffet ソフトドリンク付 11:30~14:30 ※最終入店 13:00 【90分制】

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

※飲み放題のオプションもございます。

[3F]buffetレストラン「Ariake -有明-」
〈TEL〉078-333-3801 (イベント受付係 10:00~18:00)



できたてをお届け
三つの実演料理も

パティシエ特製の
春スイーツも豊富

STAY

桜のアートフラワーで彩られた和洋室で 天候やまわりを気にせずお花見気分。

【1日1室限定 和スイートでお花見と洋食ファミリープレート】
コンセプトスイート〜桜〜
【期 間】2.1(火)→4.24(日)
【料 金】1室4名様ご利用 お一人様 ¥22,500〜
【特 典】ホテル特製フレンチトーストやオリジナルケーキセットなどからおひとつセレクトいただける「プレミアムチケット」をはじめ、様々な特典をご用意。
※特典の内容は変更になる場合がございます。

洋食ファミリープレート

ご家族で仲良くシェアしていただける
オードブル、サラダ、メイン2品、デザート
をお部屋までお届けいたします。



オンライン予約



ご予約・お問い合わせ
◆宿泊予約係
TEL.078-333-3555

One Harmony 会員様は5%OFF

このプランは、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→



〔3F〕buffeレストラン「Ariake -有明-」
Buffet Restaurant Ariake



熟練のホテルシェフが監修した華やかなメニュー。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 4月・5月 〔土・日・祝日 限定〕

ウィークエンドランチbuffe ソフトドリンク付

11:30～14:30 ※最終入店 13:00 【90分制】

4月 欧風料理buffe ※4/24まで／5月 フロマーージュbuffe ※5/7より

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

※飲み放題のオプションもございます。

大切な家族や仲間との特別なひとときに。

ゴールデンウィークbuffe

ソフトドリンク付

お子様から大人まで愉しめる洋食メニューが勢揃い。ホテルならではの味わいをお楽しみください。

LUNCH 4.29(金・祝)→5.5(木・祝)

11:30～14:30(90分制) ※最終入店 13:00

大人 ¥4,500 シニア(65歳以上) ¥4,000

小学生 ¥1,900 幼児 ¥1,300 3歳以下 無料

DINNER 5.3(火・祝)→5.4(水・祝)

17:30～21:00(120分制) ※最終入店 19:00

大人 ¥5,500 小学生 ¥2,500 幼児 ¥1,500 3歳以下 無料

※飲み放題のオプションもございます。

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

〔35F〕鉄板焼「さざんか」
Sazanka (Teppanyaki)



お客様の目の前で香ばしく焼き上げる特撰黒毛和牛やオマール海老。五感をくすぐる鉄板焼の世界をお楽しみください。

DINNER 3月・4月・5月

おすすめディナー(全11品) ¥19,300

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

〔1F〕和食堂「山里」
Yamazato (Japanese Cuisine)



料理人が手がける春の味覚をランチで気軽に。目にも楽しい八寸、旬魚の造り、山菜を添えた一品など味わい豊かなお品書きです。

NEW LUNCH 3月・4月・5月

山里御膳(全7品) ¥4,200

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

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

オークラの味を受け継ぐ
洋食フルコースを気軽に。

開業時から大切に守り続ける正統派洋食に、シェフの新たな感性を盛り込んだフルコース。季節のメインディッシュや繊細なパティシエ特製デザートをお届け。神戸港を望む開放的な空間で優雅なひとときをお過ごしください。

DINNER 3月・4月・5月

カメリアディナー(全7品) ¥7,000

〈TEL〉078-333-3522

●Lunch 11:00～14:30 ●Dinner 17:00～21:30

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

NEW 「桃花林」の逸品を
ランチでお届け。

素材の持ち味を生かした王道の中国料理を愉しむ新たなランチコースが登場。前菜からふかひれスープ、鶏肉や海老を使った料理長こだわりのメイン三皿、香ばしいべの炒飯やデザートまでご堪能いただけます。

LUNCH 3月・4月・5月

紅玉(全9品) ¥7,000

〈TEL〉078-333-3526

●Lunch 11:30～14:30 ●Dinner 17:30～21:30



5月 カメリアディナー

レストラン エメラルド休業のご案内 このたび、フランス料理「レストラン エメラルド」は、ランチ・ディナー営業を当面の間休業させていただくこととなりました。

※ディナータイムのラストオーダーは各レストラン表記時間の1時間前(カメリア、メインバーエメラルドは30分前)となります。※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。

レストランのご予約は
公式ホームページが便利です。

