

うららかな春を満喫! 春らんまんbuffetを開催

カフェレストラン、バーでは、桜や苺をテーマにしたスイーツやカクテルも登場

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、2022年3月5日（土）より、buffetレストラン「Ariake-有明-」にて春の訪れを感じさせる「春らんまんbuffet」を開催いたします。また、カフェレストラン「カメラリア」では、桜や苺をテーマにしたスイーツを2022年3月1日（火）より販売するほか、「メンバー エメラルド」では苺を使った3種のオリジナルカクテルを提供します。



■「春らんまんbuffet」概要

山の幸から海の幸まで、色とりどりに春の味覚を散りばめた約40種以上のメニューが揃うランチbuffetを開催します。お客様の目の前で出来立てをお届けする3つの実演料理や、buffetでしか味わえない苺や桜のデザートも魅力です。



【メニュー一例】

スナップエンドウと海老のサラダ／ホタルイカと菜の花のサラダ／しらすと菜の花のオムレツ トマトソース／筍ご飯／ポークと筍のグラタン／春キャベツ入りベジタブルカレー／鯖の揚げ焼き出汁あんかけ／ホタルイカとジャガイモのアーリオオーリオ／アスパラガスと海老のマヨネーズ炒め／桜餡モンブラン／ピスタチオと木苺のマカロン／苺のミルフィーユ／苺のショートケーキ／桜風味のブランマンジェ／苺と抹茶のオペラ／桜のシャーベット ほか

*ライブキッチン

旬のあさりと春キャベツのスパゲッティボンゴレ／天ぷら（海老、サヨリ、玉ねぎ、菜の花、蓮根、さつま芋）／ローストビーフ

期間：2022年3月5日（土）～3月27日（日）までの土・日・祝日のみ

料金：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

時間：11:30～14:30 ※最終入店 13:00 【90分制】

場所：ブッフエレストラン「Ariake-有明-」(3階)

ご予約・お問い合わせ：078-333-3801（イベント受付係 10:00～18:00）

※表示料金にはサービス料（10%）、消費税（10%）が含まれております。

■「桜・苺スイーツ」概要

・プレミアム アフタヌーンティーセット ¥4,200

苺と桜のフレーバーが芳しい7種のスイーツと、春らしいピンク色の食材を使用した5種のセイボリー、ホテル伝統のフレンチトーストを三皿のコース仕立てでお愉しみいただけます。



【メニュー】

一皿目：ピンクのバーニャカウダ、桜海老と春キャベツのキッシュ、ビーツのムース、桜色パンズのローストビーフサンド、白身魚と桜の葉かんざし風揚げ物

二皿目：フレンチトースト

三皿目：マカロン、三色ムース、苺ムース、苺フレジェ、桜モンブラン、苺クッキーシュー、苺ティラミス
フルーツティー または コーヒー または 紅茶

期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

時間：13:00～16:00（前日 17:00 までのご予約制）

場所：カフェレストラン「カメラリア」（ロビー階）

ご予約・お問い合わせ：078-333-3522（直通）

※表示料金にはサービス料（10%）、消費税（10%）が含まれております。

・苺のブーケパフェ ¥2,000

フレッシュなあまおうを贅沢に使用したパフェ。甘くてジューシーな果肉本来の味わいをお愉しみいただけるよう、苺のジュレ、スポンジケーキ、生クリーム、苺クリームのバランスにこだわり、ハート型のマカロンをのせたトップには、苺アイスクリームとバニラアイスクリームを包みこむように艶やかな苺をずらりと並べています。



期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

時間：11:00～21:00

場所：カフェレストラン「カメラア」（ロビー階）

お問い合わせ：078-333-3522（直通）

※表示料金にはサービス料（10%）、消費税（10%）が含まれております。

・クレープと苺のデリス ピスタチオアイスクリーム添え ¥1,600

ほんのり苺が香るクレープ生地で、苺ソースを閉じ込めたまろやかなチーズムースを包み、本物のように型をとって仕上げた苺ムースをのせた苺づくしの一品。プレートには、カスタードクリームやピスタチオアイスを添え、瑞々しい4種のベリーと苺のアングレーズソースでほどよい酸味をきかせています。



期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

時間：11:00～21:00

場所：カフェレストラン「カメラア」（ロビー階）

お問い合わせ：078-333-3522（直通）

※表示料金にはサービス料（10%）、消費税（10%）が含まれております。

・桜のケーキ

桜のやわらかな香りとチーズの奥深い味わいが溶けあうレアチーズケーキと、ふんわりとしたスポンジで特製生クリームとチェリーコンポートを包み、桜風味のクリームをたっぷりのせたモンブラン風のロールケーキを販売いたします。



期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

料金：桜チーズケーキ ¥540（イートイン¥605）、桜ロールケーキ ¥540（イートイン¥605）

時間：11:00～21:00

場所：カフェレストラン「カメラア」（ロビー階）

お問い合わせ：078-333-3522（直通）

※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。

・苺のケーキ

選りすぐりの大粒の苺をのせた丸いフォルムがフォトジェニックなショートケーキ、甘酸っぱい苺のムースと濃厚なベイクドチーズケーキを二層に重ね、仕上げにフレッシュな苺をたっぷり飾ったカップデザートなど、苺の酸味と甘さのバランスにこだわった4種のスイーツを販売いたします。



期間：2022年4月1日（金）～5月31日（火）

料金：(写真左下より時計回り)苺のパイシュー ¥594（イートイン ¥665）、タルトフレーズ ¥648（イートイン ¥726）、
苺のムースとベイクドチーズ¥648（イートイン ¥726）、苺のショートケーキ スペシャル ¥972（イートイン ¥1,089）

時間：11:00～21:00

場所：カフェレストラン「カメラア」（ロビー階）

お問い合わせ：078-333-3522（直通）

※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。

■「苺カクテル」概要

すっきり飲みやすいウォッカベースの「苺サワー」、優しい味わいをデザート感覚でお楽しみいただける「苺ミルク」、ヘーゼルナッツのリキュールを加えたクリーミーな「苺チョコレート」など、個性が光る3つのカクテルで大人の春を彩ります。



期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

料金：（写真左から）苺チョコレート、苺ミルク、苺サワー 各¥2,300

時間：16:00～21:00

場所：「メインバー エメラルド」（ロビー階）

お問い合わせ：078-333-3524（直通）

※表示料金にはサービス料（10%）、消費税（10%）が含まれております。

■ホテルオークラ神戸では、お客様や従業員の安全を第一に考え、新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施しております。詳細は下記のページをご覧ください。

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/safety/>

※写真はいずれもイメージです。

※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。

※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。

【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。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、遊覧船や観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。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、お料理とともに極上のひとときをお届けいたします。



【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。