

## 9月1日(木)より秋の味覚を堪能する松茸メニューをご用意

和食堂「山里」で秋の風物詩を味わうひとときを

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9月1日(木)より10月31日(月)まで、和食堂「山里」にて素材を生かした松茸料理の数々が味わえる「松茸御膳」、「松茸会席」、「松茸弁当」を提供いたします。



「松茸会席」(10月)イメージ

和食堂「山里」では、松茸ならではの美味しさを存分にお楽しみいただけるよう、料理一つひとつに適した状態のものを厳選しています。芳醇な香りを堪能する「土瓶蒸し」、歯ざわりと旨みを味わう瑞々しい「天ぷら」互いの味を引き立てあう「和牛のすき煮」、米粒一つひとつに味と香りが染み込んだ「松茸ご飯」など、様々な松茸料理をご用意いたします。中でも、「松茸御膳」は毎年1,000オーダーを超える人気のランチです。この時期ならではの旬の味覚をお召し上がりください。

### ■「松茸メニュー」概要

◇開催期間:2022年9月1日(木)～10月31日(月) ※「松茸弁当」は10月25日(火)まで

◇場所:ホテルオークラ神戸 和食堂「山里」(1階)

### ◆「松茸御膳」

料金／ 4,500 円(消費税、サービス料込)

時間／ ランチ 11:30～14:30

献立一例／

[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 土佐煮  
穴子 昆布巻き、蓮根 甘酢、丸十マスカルポーネ、茶豆、  
海老 手毬寿し

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 銀鮓

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



### ◆「松茸会席」

料金／19,000 円(消費税、サービス料込)

時間／ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー20:30)

献立一例／

[9月]

先付 汲み上げ湯葉 蟹 二杯酢

前菜 焼き茄子 なめこおろし、海老 茗荷 オクラ  
秋刀魚 揚げ煮、菊長芋 白煮  
萩胡麻豆腐 ベっこう餡

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 白きくらげ しめじ 椎茸 三つ葉 クコの実)

焼物 かます 松茸焼き 魚醤餡(万願寺 はじかみ)

揚物 秋の衣揚げ(鱧 車海老 松茸 舞茸 三度豆 大葉)

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



◆テイクアウト商品「松茸弁当」

価格／5,800円(消費税込)

お渡し時間／11:00～19:00(前日 18:00 までのご予約制)

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、玉蒟蒻 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



※10月の献立は、お問い合わせください。

※入荷の都合により、原産地及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/>

■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/>

【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愉しみいただけます。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)

【公式サイト】<https://www.kobe.hotelokura.co.jp>

■報道関係者の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ神戸 総合企画室 担当:仲村 / 青井

TEL : 078-333-3503 FAX : 078-333-3579

E-mail : [event1@kobe.hotelokura.co.jp](mailto:event1@kobe.hotelokura.co.jp)

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。