

NEWS RELEASE

ホテルオークラ神戸
兵庫県神戸市中央区波止場町2-1

2023年1月6日(金)から『ふぐ会席』を提供

じんわり甘いちり鍋、ふぐ刺し、焼白子まで。活ふぐの締まった身と噛むほどに甘い旨みを。

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、2023年1月6日(金)から2月28日(火)まで日本料理「山里」にて『ふぐ会席』を販売いたします。



『ふぐ会席』イメージ

その日の朝に身欠いたばかりの活ふぐを、煮凝りや刺身、焼白子、唐揚げ、ちり鍋と多彩な料理でお楽しみいただけます。ふぐ刺しは淡白でありながら味わい深く、その独特の食感をお楽しみいただけるよう、熟練の料理人が包丁入れを行います。ほんのりとした赤身を持つふぐの身と相性の良い、ホテルオリジナルのポン酢で召し上がっていただくちり鍋は、ふぐの出汁がきいた雑炊まで味わっていただけます。

■『ふぐ会席』概要

◇期間／2023年1月6日(金)～2月28日(火)

◇場所／ホテルオークラ神戸 日本料理「山里」(1階)

◇時間／17:30～21:30 (ラストオーダー 20:00) ※前日 15:00 までのご予約制

◇料金／22,000円(消費税・サービス料込)

◇献立／

先付 ふぐ煮凍り 寸葱、花蓮根甘酢
ふぐ綿和え 白菜、浅月、人参

向付 ふぐ刺し 皮、身皮湯引き、薬味、酢橘
鮪トロ、甘海老

焼物 焼白子 法蓮草浸し、酢橘、割りポン酢

揚物 ふぐ唐揚げ 青唐、酢橘、葛そうめん

鍋 ふぐちり鍋
白菜巻き、長葱、松大根、梅人参、椎茸
えのき、水菜、紅葉おろし、打ち葱、酢橘、ポン酢

ご飯 ふぐ雑炊

水物 フルーツゼリー掛け



『ふぐ会席』

※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。

■日本料理「山里」料理長 伊藤 禎記



欧州で確固たる地位を確立するホテルオークラアムステルダム日本料理「山里」にて世界に通用する技を磨き現職に就任。海外での経験をもとに、日本の四季や伝統を伊藤独自の感性で表現し、味だけでなく器や演出にもこだわった芸術的な和の世界を生み出しています。

日本料理「山里」料理長 伊藤禎記

■日本料理「山里」について



日本料理「山里」店内

片流れ勾配天井の大きな空間を擁し、松材をふんだんに用いて日本の豪壮な庄屋の内部を思わせる力強さを描いた店内では、移ろいゆく四季折々の日本庭園を眺めながら、地元食材と伝統を掛け合わせた華やかで繊細な会席料理をお楽しみいただけます。

ランチ／11:30～14:30

ディナー／17:30～21:30 (ラストオーダー20:00)

[日本料理「山里」詳細ページ](#)

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/restaurant/yamazato/>

※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。



ホテルオークラ神戸 外観

【所在地】 〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

【Phone】 078-333-0111（代表）

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

■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/>

■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

E-mail: event1@kobe.hotelokura.co.jp

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。