

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3月1日(水)から“沖縄フェア”を開催

中国料理に沖縄の食材や伝統的な郷土料理を融合

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3月1日(水)から6月30日(金)まで中国料理「桃花林」にて“沖縄フェア”を開催いたします。



『料理長おすすめディナー』イメージ

沖縄の伝統料理は琉球王朝時代に中国の国賓をもてなす宮廷料理がルーツになっており、中国料理とも縁が深いことから中国料理「桃花林」では、このたび初の試みとして、沖縄の食文化と中国料理の調理法を融合させた特別メニューを提供いたします。泡盛を使った「あぐー豚」のラフテーや、伊勢海老に島野菜を合わせた土鍋煮込み、沖縄県のブランド牛「もとぶ牛」のステーキなど沖縄食材の素材の味を引き出した料理の数々をお楽しみいただけます。

## ■中国料理「桃花林」“沖縄フェア” 概要

◇場所／ホテルオークラ神戸 中国料理「桃花林」(3階)

### 桃花林セレクトランチ

◇期間／2023年3月1日(水)～5月31日(水)の平日限定

◇料金／3,700円(消費税・サービス料込)

◇メニュー一例／

[5月]

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・海老とゴーヤーの中国風天ぷら
- ・ふかひれの煮込み

〈下記より一品チョイス〉

ラフテー(あぐー豚)／海老とナーベラーの春雨煮  
和牛の島らっきょうソース／島豆腐の麻婆

- ・中国風ソーミンチャンプルー
- ・ブルーシールアイスクリーム
- ・紅芋ココナッツ白玉団子

※3月、4月のメニューはお問い合わせください。



5月『桃花林セレクトランチ』

### 料理長おすすめディナー

◇期間／2023年3月1日(水)～6月30日(金)

◇料金／15,000円(消費税・サービス料込)

※サービス料改定のため4月以降は16,000円

◇メニュー／

- ・沖縄の食材を使った前菜色々
- ・ふかひれの姿煮込み
- ・北京ダックとソデイカの天ぷら
- ・ラフテー(あぐー豚)
- ・伊勢海老とナーベラーの土鍋煮込み
- ・和牛ステーキ 豆豉ワインソース
- ・島豆腐の麻婆豆腐ごはん
- ・沖縄デザート盛り合わせ



『料理長おすすめディナー』

※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。

## ■中国料理「桃花林」料理長 猪股 久泰



ホテルオークラ東京(現:The Okura Tokyo)、ホテルオークラグアム、ホテルオークラ東京ベイで腕を磨き現職に就任。オークラの伝統を守りつつ、正統派の調理法で厳選した素材本来の美味しさや香りを最大限に引き出した料理を提供している。

中国料理「桃花林」料理長 猪股久泰

## ■中国料理「桃花林」について



中国料理「桃花林」店内

「食の宝庫」広州の伝統が息づいた本格広東料理に、山海の味覚をふんだんに使用。色鮮やかで香り豊かな逸品を神戸らしい眺望とともに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)

※3月のみ木曜日定休

[中国料理「桃花林」詳細ページ](#)

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

※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](mailto: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。