

ホテルオークラ神戸 開業 35 周年 PreYear イベント 「サントリー日本ワインとお料理のマリアージュを楽しむ会」

開催日:2023年6月22日(木)

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、2024年6月に迎える開業35周年を記念し、プレイヤーイベントとして、2023年6月22日(木)にサントリーが生み出す日本最高峰ワインとフランス料理の特別コースのマリアージュをお楽しみいただく美食イベントを開催いたします。本イベントのご予約を2023年4月28日(金)より開始いたします。



特別コース イメージ

ホテルオークラ神戸では、35年間の感謝を込めて本年6月より1年半にわたり、さまざまな催事や取り組みを企画してまいります。第1弾として開催する本イベントでは、「登美の丘」ワイナリーシリーズをはじめ日本ワインの魅力を伝える『SUNTORY FROM FARM』ブランドから、当ホテルのチーフソムリエ 小野 伸之がセレクトした7種のワインに合わせて、本年3月に副総料理長に就任した塚本 伸次が、この日のためだけに考案する和のエッセンスを取り入れたフランス料理を披露いたします。料理への思いやワインとの相性など塚本のトークとともに、現地ワインの造り手によるワインの解説、ピアノの生演奏も織り交ぜた優雅なひとときをお過ごしください。開業35周年を記念したイベントでは、今後もホテルオークラ神戸ならではの食の魅力を感じていただける機会を提供してまいります。

■開業 35 周年 PreYear イベント「サントリー日本ワインとお料理のマリアージュを楽しむ会」概要

◇開催日時／2023 年 6 月 22 日(木) 18:30～21:00

◇会場／ ホテルオークラ神戸 宴会場「Akebono-曙-」(1 階)

◇料金／ お一人様 ¥38,000(消費税、サービス料込) *お土産付(ボトルワイン、特製ブレッド)

※事前ご予約制

※男性はジャケット着用をお願いいたします。

※お席は相席となります。

※6/20 以降の人数変更ならびにキャンセルにつきましては、キャンセル料 100%を申し受けます。

◇定員／ 40 名様

◇協賛／ サントリー株式会社

◇内容／
〈MENU〉

桃のベリーニ仕立て 生ハムのアクセント

軽く炙ったアオリイカ カラスミのビネグレット
キャビア イクラ フィンガーライム

スモークの香りを纏わせたアスパラガスのロースト
自家製サルシッチャ スカモルツァチーズ

湯葉で包んだ太刀魚 帆立貝のムース詰め
和の香り漂うコキヤージュのグリーンソース

国産牛サーロインの網焼き 赤ワイン“登美”で煮詰めたエシャロット
八丁味噌のソースとともに

クレームダンジュ スパイス香る白ワイン
“甲州”のスープ仕立て

コーヒーと小菓子

〈Wine List〉

- ・「SUNTORY FROM FARM (サントリーfromファーム)」 津軽スパークリング 2018
- ・「SUNTORY FROM FARM (サントリーfromファーム)」 登美の丘 甲州 2020
- ・「SUNTORY FROM FARM (サントリーfromファーム)」 かみのやまロゼ 2021
- ・「SUNTORY FROM FARM (サントリーfromファーム)」 高山村 シャルドネ 2021
- ・「SUNTORY FROM FARM (サントリーfromファーム)」 岩垂原メルロ 2018
- ・「SUNTORY FROM FARM (サントリーfromファーム)」 登美 赤 2017
- ・イーストインディア マディラ ファインリッチ

<ホテルオークラ神戸 副総料理長、チーフソムリエプロフィール>

●副総料理長 塚本 伸次 Shinji Tsukamoto



1982年株式会社ホテルオークラ入社。ホテルオークラ東京(現 The Okura Tokyo)はじめ、ホテルオークラアムステルダムなどでも研鑽を積み、2010年ホテル日航立川東京 総料理長に就任。2023年3月より、ホテルオークラ神戸 副総料理長を務める。

ホテルオークラ神戸 副総料理長 塚本 伸次

●チーフソムリエ 小野 伸之 Nobuyuki Ono



2006年株式会社ホテルオークラ神戸入社。「レストラン エメラルド」でギャルソン、ソムリエとして活躍。2019年ホテル開業30周年を記念する事業、最上階フロア改修オープンと同時にチーフソムリエに就任。

ホテルオークラ神戸 チーフソムリエ 小野 伸之

<ゲスト プロフィール>

●サントリー株式会社 ワイナリーワイン事業部シニアスペシャリスト 渡辺 直樹 Naoki Watanabe



1988年サントリー入社、登美の丘ワイナリーで栽培・醸造技術開発を担当。ボルドー大学留学を経て、フランスの国家認定資格 エノログ(ワイン醸造士)を取得。2014年より登美の丘ワイナリー長、2021年に新設された栽培シニアスペシャリストとして活躍。

サントリー株式会社 ワイナリーワイン事業部
シニアスペシャリスト 渡辺 直樹

●ピアノ演奏 満島 宏美 Hiromi Mitsushima



4歳よりピアノを始め、ジャンルにこだわらず、ピアノ奏者、弾き語り奏者としてソロ活動からビッグバンドまで幅広く活躍中。

満島 宏美(Pf)

■お客様のご予約・お問い合わせ/TEL.078-333-3801 (イベント受付係/10:00~18:00)

※状況に応じ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。

※写真はイメージです。

※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。

【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。



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/>

■ 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。