



2023 年 10 月 16 日

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

クリスマス限定メニューやケーキのご予約受付を 10 月 16 日（月）より開始

煌めくクリスマスは、シェフの技で織りなす贅沢メニューを

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 12 月 17 日（日）～25 日（月）のクリスマス期間に、館内レストランにて限定メニューを提供いたします。各レストランでシェフが腕をふるうフルコースディナーや、ホテルの味わいをご自宅でもお楽しみいただけるテイクアウト商品をご用意し、10 月 16 日（月）よりご予約を開始いたします。また、クリスマス期間中は、正面入口を中心にホテル敷地周囲に約 75,000 個の LED を使用したイルミネーションが点灯するほか、ロビーには高さ 5m のツリーも登場します。高揚感に包まれる華やかな空間で大切な人と心温まるひとときをお過ごしください。



■クリスマスディナー概要

ホテルオークラ神戸 クリスマス特別ディナー

ホテル最上階から望む六甲の山並みや神戸市街地の夜景を隣に、繊細な技で仕上げた正統派のフランス料理をご賞味ください。

期間：2023 年 12 月 23 日（土）・24 日（日）

時間：Ⅰ部 17:30～、Ⅱ部 20:00～

料金：お一人様 ￥30,000 ＊乾杯用グラスシャンパン付

会場：ホテルオークラ神戸 35 階 宴会場「Sky Cabin-スカイキャビン-」

ご予約・お問い合わせ：

TEL. 078-333-3519（レストラン総合案内／10:00～17:00）



ホテルオークラ神戸 クリスマス特別ディナー

buffetレストラン「Ariake-有明-」クリスマスbuffet

ホテル伝統のローストビーフ、ローストチキンやクリスマスデザートなど
40 種以上のシェフ特製メニューをbuffetスタイルでご用意いたします。

《ランチ》

期間：2023 年 12 月 23 日（土）・24 日（日）

時間：11:30～14:30 ＊最終入店 13:00（90 分制）

料金：大人¥6,000、小学生¥3,000、幼児¥1,500、3 歳以下 無料

《ディナー》

期間：2023 年 12 月 22 日（金）・23 日（土）・24 日（日）

時間：17:00～21:00 ＊最終入店 19:00（120 分制）

料金：大人¥10,000、小学生¥5,000、幼児¥2,000、3 歳以下 無料

ご予約・お問い合わせ：

TEL. 078-333-3801（イベント受付係／10:00～18:00）



クリスマスbuffet イメージ

鉄板焼「さざんか」クリスマス特別ディナー

目の前に神戸の海の景色が広がる最上階のレストランで、オマール海老や
鮑、黒毛和牛など鉄板焼ならではの豪華食材をご堪能ください。

期間：2023 年 12 月 22 日（金）～25 日（月）

時間：17:30～21:30（ラストオーダー20:30）

料金：お一人様 ¥30,000＊乾杯用グラスシャンパン付

ご予約・お問い合わせ：TEL. 078-333-3528（直通）



鉄板焼「さざんか」クリスマスディナーイメージ

カフェレストラン「カメリア」クリスマス特別ディナー

シェフ厳選の旬の食材を盛り込んだ優雅なフルコースをご用意いたします。
神戸港を望む開放的な空間で、心華やぐディナーをお楽しみください。

期間：2023 年 12 月 17 日（日）～25 日（月）

時間：17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

料金：お一人様 ¥12,000

ご予約・お問い合わせ：078-333-3522（直通）



カフェレストラン「カメリア」クリスマスディナー

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

※クリスマスメニューは事前のご予約をお願いいたします。

■クリスマス テイクアウトグルメ概要



(右上から時計回りに) ブッシュ・ド・ノエル、ホワイトクリスマス、フレジェ ピスターシュ、ノエル ショコラ、ノエル ルージュ

【ご予約】

期間：2023 年 10 月 16 日（月）～ 12 月 22 日（金） ※ご予約は商品お渡し日の 3 日前まで

ご予約・お問い合わせ：カフェレストラン「カメリア」テイクアウトコーナー TEL. 078-333-3522（11:00～21:00）

【お渡し】

日時：2023 年 12 月 17 日（日）～25 日（月） 11:00～19:00

場所：オークラブティック「スーリール」

【内容】

●クリスマスケーキ

- ・ホワイトクリスマス ￥6,500（直径 18×高さ 5 cm）、¥5,500（直径 15×高さ 5 cm）、¥4,500（直径 12×高さ 5 cm）
- ・ブッシュ・ド・ノエル ￥5,000（縦 18×横 9×高さ 6.5 cm）
- ・ノエル ルージュ ￥5,000（縦 18×横 9×高さ 7 cm） *限定 50 台
- ・ノエル ショコラ ￥6,000（直径 15×高さ 5 cm） *限定 50 台
- ・フレジェ ピスターシュ ￥6,000（縦 13×横 13×高さ 4.5 cm） *限定 50 台

●クリスマスブレッド

- ・クリストシュトーレン ￥3,200(約 20 cm)
- ・シュトーレン ノワール ￥3,400(約 20 cm)

●デリカテッセン

- ・クリスマス オードブル ￥15,000 （4～5 人前）
- ・ローストチキンバスケット ￥6,500 （4～5 人前）
- ・ローストビーフ 500 g ￥15,000 （3～4 人前）
- ・米沢牛サーロイン ローストビーフ 500 g ￥35,000 （3～4 人前）

【おすすめ商品】

- ・フレジェ ピスターシュ

伝統的なフランス菓子を、クリスマスカラーで華やかにアレンジした 2023 年新作ケーキです。まろやかなピスタチオクリームと甘酸っぱい苺が絶妙なハーモニーを奏でる贅沢な味わいです。



フレジェ ピスターシュ

- ・ホワイトクリスマス

ホテルメイドのスポンジ生地に国産苺、きめ細かで甘さをおさえた特製の生クリームを合わせました。クリスマス定番人気のショートケーキです。



ホワイトクリスマス

・クリストシュトーレン、シュトーレン ノワール

約4カ月間ラム酒漬けしたレーズンとオレンジピールやドライいちじく、胡桃が入った定番のクリストシュトーレンと、フランス産のチョコレート、ローストしたアーモンド、オレンジピールをココアベースの生地練りこんで仕上げた濃厚なショコラバージョンの2種をご用意。バターの香りが豊かに広がるベーカリーシェフこだわりのシュトーレンです。



(左) シュトーレン ノワール
(右) クリストシュトーレン

・米沢牛サーロイン ローストビーフ

素材の旨みを引き出すためじっくり焼き上げた、オークラ伝統のジューシーなローストビーフ。クリスマスシーズン限定で上品な旨みと香りが広がる「米沢牛」を使った逸品をご用意いたします。



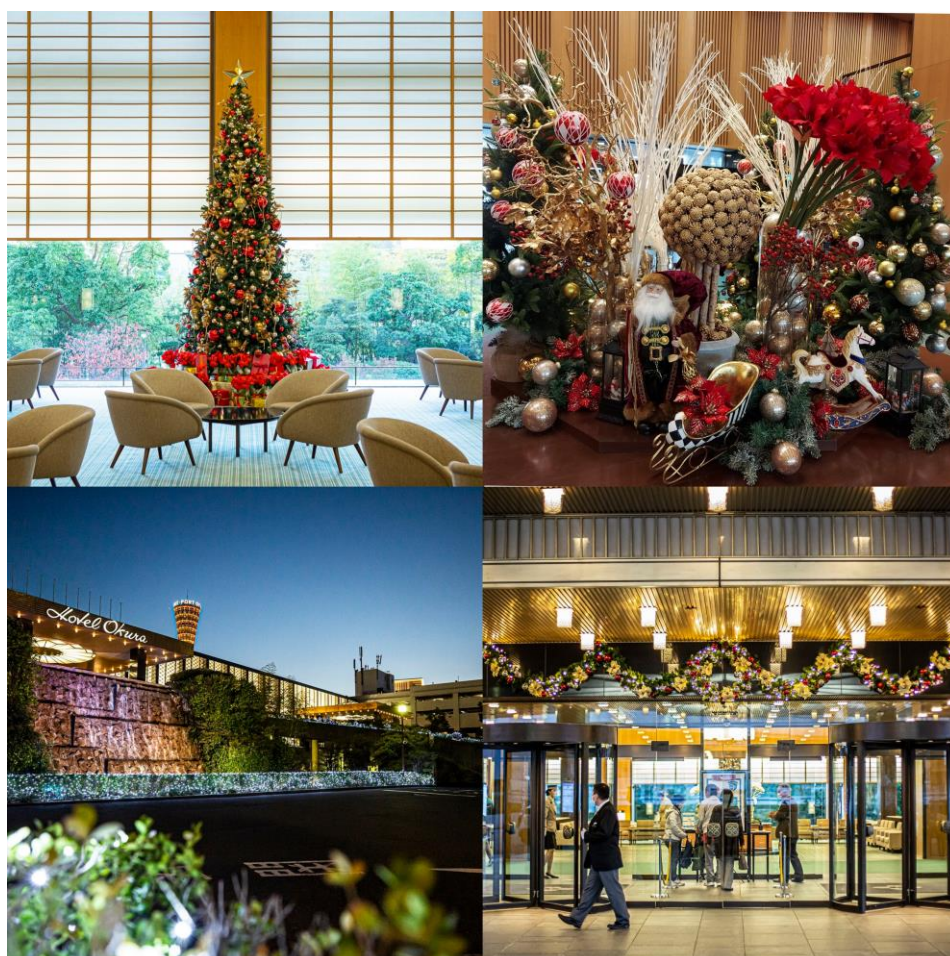
ローストビーフ イメージ

※価格には消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

■クリスマス装飾&イルミネーション概要

クリスマス期間中、正面入口を中心にホテルの敷地の周囲に約75,000個のLEDを使用したイルミネーションが点灯し、クリスマスシーズンを華やかに演出します。また、メインロビーには高さ5mの巨大ツリーが登場するほか、館内装飾の一部に切り絵が持つ柔らかくイノセントな表情をお楽しみいただけるペーパークラフトや、国産の間伐材を利用したオーナメントを取り入れることで、環境にも優しい取り組みを行います。クリスマスムードに溢れたホテルオークラ神戸で、大切な人と記憶に残るクリスマスをお過ごしください。



クリスマス装飾&イルミネーション イメージ

〔クリスマス館内装飾〕

期間／2023 年 11 月 17 日（金）～ 12 月 25 日（月）まで

装飾場所／メインロビー、宴会玄関、フロントカウンター、カフェレストラン「カメリア」、鉄板焼「さざんか」ほか

〔館外イルミネーション〕

期間／2023 年 11 月 17 日（金）～2024 年 2 月 29 日（木）※予定

点灯時間／16:30～23:30

〔クリスマスツリー点灯式〕

日本初のアカペラグループとして、1990 年に神戸で結成された Chicken Garlic Steak(チキンガーリックステーキ)のミニライブとともにロマンチックなひとときをお楽しみください。

日時／2023 年 11 月 17 日（金）

1st ステージ 17:00～17:30、2nd ステージ 18:30～19:00（自由観覧）

場所／メインロビー

■『ホテルオークラ神戸のクリスマス』概要

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

※公式サイトよりオンライン予約も承ります。

【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。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心和む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。