

開業35周年記念企画 “長崎県フェア” を2024年3月1日（金）から開催

中国料理に長崎県の食材や郷土料理を融合

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、開業35周年を記念し2024年3月1日（金）から4月30日（火）まで中国料理「桃花林」にて“長崎県フェア”を開催いたします。



長崎県フェア ディナーコース（イメージ）

神戸と同じ港町として、中国（華）、オランダやポルトガル（蘭）など様々な人や文化が上陸し独自の食文化を育んできた長崎県にスポットをあて、“和華蘭（わからん）グルメ”と呼ばれる郷土料理や、料理長が現地を訪れて厳選した長崎県の食材を取り入れた特別メニューを提供する長崎県フェアを開催いたします。食の宝庫 長崎の味覚とオークラの技が融合する期間限定の味わいをご堪能ください。本フェアの開催に合わせてグループホテルの宿泊券などが当たるプレゼントキャンペーンや、暮らしの中に生きる焼き物として400年以上の歴史を持つ波佐見焼の展示販売も行います。



雲仙つむら農園 視察の様子

■ホテルオークラ神戸 開業 35 周年記念企画 中国料理「桃花林」 “長崎県フェア” 概要

◇場所／ホテルオークラ神戸 中国料理 「桃花林」 (3 階)

◇開催期間／2024 年 3 月 1 日 (金) ～4 月 30 日 (火)

“長崎県フェア” ランチ

農薬不使用で堆肥にまでこだわった「雲仙つむら農園」の野菜を主役にした炒め物、長崎県産の鰯を使った前菜、皿うどん、デザートが付いたお得なランチコースです。

◇料金／6,300 円 (消費税・サービス料込)

◇メニュー／

- ・旬鰯のなめろう中国風
- ・大島トマトの煮込みスープ
- ・ハトシロール
- ・雲仙つむら農園の旬野菜と鶏肉の腐乳炒め
- ・赤米のトンポーロー
- ・長崎皿うどん
- ・「ゆうこう」のマーラーカオと長崎いちご「恋みのり」



長崎県フェア ランチコース

“長崎県フェア” ディナー

波佐見焼の器を使ったアミューズ、五島産のクエのスープ、濃厚な甘みの特徴のウチワエビの XO 醬炒め、長崎和牛の焼きしゃぶ、伝統柑橘「ゆうこう」のマーラーカオまで、長崎県産の豊かな食材をお楽しみいただけるボリューム満点のディナーコースです。

◇料金／16,000 円 (消費税・サービス料込)

◇メニュー／

- ・アミューズ
- ・長崎前菜彩々
- ・クエと漬け菜のスープ
- ・ハトシロール
- ・ウチワエビの XO 醬炒め
- ・雲仙つむら農園の旬野菜 豆醬炒め
- ・長崎和牛の焼きしゃぶ
- ・長崎ちゃんぽん つけ麺風
- ・「ゆうこう」のマーラーカオと長崎いちご「恋みのり」とかんざらしの「湯圓」そのぎ茶仕立て



長崎県フェア ディナーコース

“長崎県フェア” ディナー賞味会

長崎県フェアで提供するディナーコースと、料理に合わせてソムリエが考案したカクテルをペアリングでお楽しみいただける 1 日限定の特別賞味会です。

◇開催日： 2024 年 3 月 3 日 (日)

◇時間： 18:00～20:00 (受付 17:30)

◇料金： お一人様 ¥21,000 (消費税・サービス料込)

※お土産付

※事前にご予約をお願いいたします。

※お二人様より承ります。

※各種割引や特典の適用はいたしかねます。



カクテル一例 (左) ゆうこうワインクーラー (右) ゆうこうスカッシュ

<プレゼントキャンペーン>

ランチ、ディナー両方をお召し上がりいただいた方の中から抽選で下記の賞品をプレゼントいたします。

- ・ホテルオークラ JRハウステンボス ペア宿泊券（朝食付き）・・・1組2名様
- ・ホテル日航ハウステンボス ペア宿泊券（朝食付き）・・・1組2名様
- ・ホテル JAL シティ長崎 ペア宿泊券（朝食付き）・・・1組2名様
- ・長崎県特産品・・・5名様
- ・ホテルオークラ神戸 中国料理「桃花林」ペアランチ券・・・1組2名様
- ・ホテルオークラ神戸 中国料理「桃花林」ペアディナー券・・・1組2名様

※当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

■協力・協賛／

長崎県文化観光国際部 物産ブランド推進課、「長崎の変」プロジェクト、ホテルオークラ JRハウステンボス、ホテル日航ハウステンボス、ホテル JAL シティ長崎

<波佐見焼 展示販売>

「暮らしに寄り添い続けて400年、

高級品だった陶磁器を、誰もが使える日常食器として全国に広めた波佐見焼。時代のトレンドや生活者のニーズを敏感に感じ取り、いち早く新しいものづくりに挑戦することで作り出されるおしゃれで使いやすい陶磁器です。フェア期間中、日々の食卓になじむ美しさと機能性を持つ選りすぐりの器を中国料理「桃花林」で展示・販売いたします。

◇協力／西海陶器株式会社

※波佐見焼の購入は西海陶器株式会社が運営するオンラインショップより承ります。

■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)、グアムホテルオークラ、ホテルオークラ東京ベイで腕を磨き2021年より現職に就任。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

「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)

[中国料理「桃花林」詳細ページ](https://www.kobe.hotelokura.co.jp/restaurant/tohkalin/)

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



中国料理「桃花林」店内

【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、メリケンパークに建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、神戸ポートタワーや観覧車、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。また、開業35周年を迎える本年は、「KOBEとともに」をテーマにお客様への感謝を込めて2024年12月までの期間、さまざまな催事や取組みを企画してまいります。



【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。