

2024年5月8日(水)より「夏のプレミアムディナーbuffet」のご予約開始

ホテルメイドの美味と世界のグルメを存分に

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28日(金)から9月23日(月・祝)まで、buffetレストラン「Ariake-有明-」にて「夏のプレミアムディナーbuffet」を開催いたします。ホテルオークラ神戸 buffetレストラン「Ariake-有明-」では、これまで夏の恒例イベント「ビアホール」を開催してまいりました。2024年6月に迎える開業35周年を迎えるにあたり、お子様から大人まで幅広い層にご満足いただけるようメニューのラインアップを改良し、本年はワールドグルメをテーマにした世界各国の美味を取り揃え、ホテルならではの料理とともにご用意いたします。また、生ビールやワイン、ノンアルコールカクテルやソフトドリンクなど、バラエティー豊かなドリンクもお料理に合わせてお楽しみいただけるほか、レストランに隣接する屋外ルーフガーデンで、爽やかな海風を感じながらバーベキューができるコースも初登場します。みなとまち神戸の夜景を望む涼しい店内席や、目の前に神戸港が広がる開放的なルーフガーデン席で、ご家族やグループ、友人や仲間と思い出に残るひとときをお過ごしください。6月30日(日)まで、通常料金より最大2,000円分お得な前売り券を販売するほか、OneHarmony会員のお客様は、公式サイトからの予約で大人料金が1,000円引きとなる優待もございます。



ホテルオークラ神戸「夏のプレミアムディナーbuffet」料理イメージ

■ホテルオークラ神戸「夏のプレミアムディナーbuffet」ワールドグルメ&ビア 概要

◇開催期間/2024年6月28日(金)~9月23日(月・祝)

◇場所/ホテルオークラ神戸 buffetレストラン「Ariake-有明-」(3階)

◇時間/17:30~21:30 2時間制(最終入店 19:30) ※土・日・祝日、8/10(土)~18(日)は 17:00~

ライブキッチンを備えた開放的な店内席

温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たいままで。「食のオークラ」の伝統が息づく想いを大切に、ローストビーフをはじめ、お客様の目の前でシェフが腕をふるう実演メニューがさらに充実しました。ヨーロッパやアジア発祥のグルメ、肉料理など 40 種以上の出来立てのお料理とパティシエ特製スイーツを月替わりでご用意いたします。



buffetレストラン「Ariake-有明」店内

◇料金／

・buffetプラン [ソフトドリンク付き 120 分]

基本料金 お一人様 ¥6,500、幼児¥3,000、4 歳以上¥1,500、3 歳以下無料

※7・8・9 月の金・土、7/14(日)、8/10(土)～17(土)、9/15(日)、9/22(日)は、基本料金プラス¥1,000 の追加料金を頂戴いたします。(3 歳以下は無料)

・飲み放題オプション お一人様¥2,000 *セルフサービス

◇buffetメニューの一例／

[6・7 月]

軽く炙った鰹のカルパッチョ レモンとジンジャーのソース／チキンと夏野菜の棒棒鶏風マリネ／海鮮ちらし寿し／シュバイネブラーデン(ドイツ風ローストポーク)／アクアパッツァ／パエリア バレンシア風／海老のチリソース煮／ブラッドオレンジムース／アップルマンゴータルト／トロピカルアイスクリーム ほか

【実演メニュー】生ハム カービングサービス／串揚げ／ローストビーフ／仔羊のロースト／チェリージュビレ

[8 月]

水蛸のカルパッチョ トマトジュレとともに／鴨のスモークとレッドキャベツのマリネ添え／グーラッシュ(ドイツ風牛肉のパプリカソース煮)／チーズフォンデュ／ゴーヤと茄子のミートソースグラタン／オマールビスクのクリームコロッケパッション・ココナッツムース／白桃のタルト／すいかアイスクリームほか

【実演メニュー】生ハム カービングサービス／串揚げ／ローストビーフ／神戸ポークのロースト／チェリージュビレ

[9 月]

万鯛のカルパッチョ トマト風味／トマトとチェリーモッツアレラのジェノバ風／シーフードのマリネ オリーブ風味／ビーフストロガノフ／カサゴの白ワイン蒸し ピストソース／トマトとオリーブのラザニアグラタン／ピッツァ 海老と茸 トマトソース

ミルクレープロールケーキ／ピスタチオパウンドケーキ／シャインマスカットムース ほか

【実演メニュー】生ハム カービングサービス／串揚げ／ローストビーフ／仔羊のロースト／マンゴーパフェ

“絶景”屋外ルーフガーデン席



屋外ルーフガーデン席 イメージ



バーベキューイメージ

目の前に神戸港の夜景が広がるオープンエアの空間で、シェフが厳選した食材を使ったワンランク上のバーベキューをごゆっくりとお楽しみいただけます。

◇料金／

・ルーフガーデン バーベキュー〔18:00 または 18:30～の 120 分〕 お一人様 ¥8,500

・飲み放題オプション お一人様 ¥2,500 / 20 歳未満 1,250 円(ソフトドリンク)

※2 日前 12:00 までのご予約制

※荒天時は中止となります。中止の場合は当日 16:30 までにご連絡いたします。

※途中で中止となった際には、払い戻しはいたしかねますので何卒ご了承ください。

※グリル 1 台につき 4 名様までご利用いただけます。

※20 席限定。2 名様以上でご予約をお願いいたします。

※中学生以上の方は、お一人様料金を頂戴いたします。

※buffet 料理は含まれません。

◇メニュー／

・ごろごろ野菜のサラダ シーザードレッシング

・小海老のフリッターとポテト スイートチリソース

・シーフード盛り合わせ(有頭海老、帆立貝柱、いかリング)

・ソーセージ 1 種、骨付き鶏もも肉のコンフィ

・焼き野菜

・牛リブローズ 130g

・しらすと彩り野菜のピラフ しその香り

オプションでドリンク充実

飲み放題オプションとして、生ビール、カクテル、ハイボール、サワー、ワイン、ノンアルコールカクテルなど 30 種以上をご用意します。



ドリンクイメージ

◇飲み放題メニュー／

生ビール 2 種(ザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エール、ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉)、ハイボール 2 種、サワー 3 種、焼酎(芋・麦)、ジャスミン焼酎、梅酒、赤ワイン 4 種、白ワイン 4 種、カクテル 10 種、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル 6 種、ソフトドリンク 6 種

■お得な前売り券販売

販売期間／2024 年 5 月 8 日(水)～6 月 30 日(日)

利用期間／2024 年 6 月 28 日(金)～9 月 23 日(月・祝)

販売料金／ブッフェプラン 1 枚 ¥5,500、飲み放題プラン 1 枚 ¥7,500

販売場所／フロントカウンター、カフェレストラン「カメラ」

* 前売り券は予定枚数終了次第、販売終了となります。

* 期間中いつでも同一価格でご利用いただけます。

■公式サイト予約限定 One Harmony 会員優待

販売期間／2024 年 5 月 8 日(水)～9 月 23 日(月・祝)

利用期間／2024 年 6 月 28 日(金)～9 月 23 日(月・祝)

販売料金／ブッフェプラン お一人様 ¥5,500、飲み放題プラン お一人様 ¥7,500

* 7・8・9 月の金・土、7/14(日)、8/10(土)～17(土)、9/15(日)、9/22(日)は、プラス ¥1,000 の追加料金を頂戴いたします。

■開業 35 周年記念アニバーサリープレゼント

お誕生日や記念日のお祝いにご利用の方へデザートプレートと乾杯用スパークリングワインをプレゼントいたします。

受付期間／5 月 8 日(水)～9 月 23 日(月・祝)

利用期間／6 月 28 日(金)～9 月 23 日(月・祝)

※事前予約制

※デザートプレートは対象者のみ

■イベント

・オープニングデー 2024 年 6 月 28 日(金)／エンディングデー 2024 年 9 月 23 日(月・祝)
セレブリティなジムビームガールが会場を盛り上げます。

・バレーボール選手がやってくる 2024 年 7 月 19 日(金)
ヴィクトリーナ姫路(女子)の個性豊かなアスリートたちが来場します。

・シェフによるアイスカービング(氷彫刻)デモンストレーション
2024 年 7 月 28 日(日)、8 月 11 日(日・祝)、8 月 25 日(日)
熟練のシェフが、氷を削って作品を作り上げる工程を間近でご覧いただけます。

■お客様のご予約・お問い合わせ／TEL.078-333-4225(レストラン予約係／10:00～17:00)

オンライン予約 <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/premium-dinner-buffet/>

※表示料金にはサービス料、消費税が含まれております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

※予約日 2 日前の 21:30 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。

※7 月 1 日(月)～9 月 23 日(月・祝)の日～木曜日限定でディナーブッフェ付き宿泊プランもごございます。(除外日あり)
オンライン予約

https://secure.reservation.jp/okura-jalhotels/stay_pc/rsv/htl_redirect.aspx?lang=ja-JP&hi_id=28&page=plan&p_id=1238

■協賛:サントリー株式会社

【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、お料理とともに心と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：阿部、水口、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。