

## ホテルオークラ神戸 開業 35 周年企画 「オークラフレンチの夕べ」～シェフ達が紡ぐ美食のストーリー～

4 回シリーズで 2024 年 6 月 22 日(土)より開催

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 22 日に開業 35 周年を迎えることを記念し、「オークラのフランス料理」をお楽しみいただくイベントを、年 4 回シリーズで開催、第 1 回のご予約受付を本日より開始いたします。



イメージ

永く愛されるスペシャリテから地元神戸の食材を活かしたイノベーティブな一皿まで、日本のフランス料理の礎を築いたオークラフレンチの伝統を継承し、時代に合わせて進化し続けるお料理の数々をご用意。日頃のお客様への感謝を込めて、総料理長の塚本伸次をはじめ、それぞれのシェフが、毎回異なるテーマで特別コースを提供し、ソムリエが選定したワインとのマリアージュを堪能していただけます。また、2023 年 6 月に惜しまれつつ閉店したフランス料理「レストラン エメラルド」で様々なサービス経験を積んだスタッフや、技術継承のために社内では選抜された若手のスタッフなどで構成されたメンバーがチームとなり、当日のサービスを担当いたします。ホテルオークラ神戸の歴史とともに育まれてきた「オークラのフランス料理」の味わいとサービスを、これからも未来へと繋いでまいります。第 1 回目は“西洋料理”を本格的な“フランス料理”へと高め、日本の料理界を牽引したホテルオークラ総料理長 小野正吉(1918～1997)が、オークラフレンチの味作りの基礎として確立したレシピの中から、フランス料理の基本技術が沢山詰まった古典料理にスポットをあててお届けします。本場フランス発祥で、お客様の目の前でギャルソンが華麗に仕上げる伝統のワゴンサービスを取り入れたコース料理をご賞味ください。

## ■シェフのご紹介

### 【第1回】総料理長 塚本 伸次／

ホテルオークラ東京(現 The Okura Tokyo)、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7月よりホテルオークラ神戸 総料理長を務める。

### 【第2回】調理部 部長 村上 文啓／

1992年ホテルオークラ神戸入社。宴会調理シェフを歴任し、2010年～2018年までフランス料理「レストラン エメラルド」料理長。宴会・レストラン調理など多方面を統括している。

### 【第3回】調理部 副部長 増田 弘明／

カフェレストラン「カメリア」料理長を経て、2018年～2021年までフランス料理「レストラン エメラルド」料理長(2019年から鉄板焼「さざんか」料理長を兼任)。現在は、宴会・レストラン調理など幅広く担当。

### 【第4回】調理部 洋食調理Ⅱ課 副課長 正徳 陽樹、洋食調理Ⅱ課 係長 藤本 雅、洋食調理Ⅰ課 片桐 昭太、洋食調理Ⅰ課 山崎 由衣、製菓課 宮地 航一郎／

2013年以降に入社した若手5人を選抜。「トック・ドール料理コンテスト」8位入賞、「全日本司厨士協会関西地方兵庫県本部主催 料理コンクール」優勝、「2024神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト」2位などの受賞者を含む。

## ■開業35周年企画「オークラフレンチのタベ」～シェフ達が紡ぐ美食のストーリー～ 開催概要

### ◇開催日・テーマ・担当シェフ／

#### 【第1回】2024年6月22日(土)

「開業35周年 クラシックフレンチ」／総料理長 塚本 伸次

#### 【第2回】2024年9月7日(土)

「ホテルオークラ神戸『レストランエメラルド』へ思いを馳せて」／村上 文啓

#### 【第3回】2024年12月7日(土)

「地産地消～兵庫五国を巡って～」／増田 弘明

#### 【第4回】2025年3月22日(土)

「未来を担う若手シェフ5人の挑戦」／正徳 陽樹、藤本 雅、片桐 昭太、  
山崎 由衣、宮地 航一郎

◇時間／ 受付 17:30～ デイナー 18:00～20:30

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

※人数により会場を変更する場合がございます。

◇料金／ お一人様 ¥23,000(消費税、サービス料込)

\*お土産付

\*ペアリングワインオプション ¥12,000

※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。

◇定員／ 30名様

◇メニュー一例／

【第1回】

〈Menu〉

シーフードのテリーヌ ロワイヤル風  
冷製トマトコンソメ マドリッド風  
舌平目のグラタン ボンファン風  
黒毛和牛骨付きリブロースの塩パイ包み焼き ソースベルシー  
シーザースアラダ  
フランス産チーズとドライフルーツ  
フレッシュピーチのジュビレ フランベサービス  
コーヒーと小菓子

〈Wine List〉

- Laurent-Perrier La Cuvee Brut  
ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ
- Domaine Michaud Touraine Chenonceaux Eclat de Silex V.V. 2022  
ドメヌ ミシヨー トウレーヌ シュノンソー エクラド シレックス V.V.
- Chateau de la Maltroye Bourgogne Chardonnay 2020  
シャトー・ド・ラ・マルトロワ ブルゴーニュ・シャルドネ
- Domaine Philippe Charlopin Marsannay 2019  
ドメヌ フィリップ シャルロパン マルサネ
- Château Giscours 1989  
シャトー ジスクール

■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)

※ご希望のお客様には当日のご宿泊を特別優待料金(2名1室¥35,000)にてご案内いたします。

※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。

※2日前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。

【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](mailto: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。