

開業 35 周年を記念した限定メニューを提供

日頃のご愛顧に感謝を込めて

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(土)に開業35周年を迎えます。これを記念し、各レストランでは皆様の日頃のご愛顧に感謝を込めて、2024年6月1日(土)から様々な限定メニューをご用意します。



開業 35 周年記念メニュー イメージ

神戸ビーフをゴロりと贅沢に仕立てた名物オムライスや、匠の技で焼き上げる特撰和牛の食べ比べコースなど、各レストランシェフが腕によりをかけたスペシャルな美味を存分にお楽しみください。

■ホテルオークラ神戸開業 35 周年記念メニュー概要

◆鉄板焼「さざんか」

◎開業 35 周年記念ペアディナー お二人様 ¥35,000

販売期間:2024年6月1日(土)~6月30日(日)

特撰黒毛和牛のフィレ肉とスライスリブロール、コンソメスープなど

ホテル伝統の一品を取り入れたお得な特別コースです。

<メニュー>

- ・前菜盛り合わせ
- ・さざんかサラダ 和風ドレッシング
- ・コンソメスープ
- ・瀬戸内産 真鯛をおまかせのスタイルで
- ・季節の焼き野菜
- ・特撰黒毛和牛フィレ肉 50g と特撰黒毛和牛のスライスリブロール 60g
- ・ガーリックライス または ちりめん山椒の御飯
- ・赤出汁 香の物
- ・パティシエ特製デザート
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・小菓子



鉄板焼「さざんか」 開業 35 周年記念ペアディナー

◆中国料理「桃花林」

◎開業 35 周年記念メニュー「コンフォーサンボ乾貨三宝」 ¥35,000

販売期間:2024年6月1日(土)~8月31日(土)

中国ではお祝いの席に供されるお料理。干し鮑、大なまこ、魚の浮き袋といった乾貨と珍重される高級食材を、手間暇かけて煮込んだ滋味深い味わいをお届けします。



中国料理「桃花林」開業 35 周年記念メニュー「乾貨三宝」

◆日本料理「山里」

◎開業 35 周年記念ランチ「九種パレット御膳」 ¥6,000

販売期間:2024年6月1日(土)~8月31日(土)

2020年4月まで長く愛された「九種パレット御膳」が期間限定で復活。往年の人気メニューを月替わりで提供します。

<献立一例>

[6月]

九種パレット取り合わせ

よこわ 山掛け、鯆たたき、山くらげ炒め煮、
和牛時雨煮、鶏梅紫蘇揚げ、鱈 合わせ味噌焼き、
鱸 竜田揚げ、滑子もずく酢、水無月豆腐 ベつ甲餡

一品 天婦羅盛り合わせ

(海老 鯛 蓮根 南瓜 丸十)

蒸物 玉地蒸し 銀餡

御飯 梅しらす御飯 香の物 赤出汁

水物 黒蜜プリン、フルーツゼリー掛け、白玉ソフトより一品



日本料理「山里」開業 35 周年記念ランチ「九種パレット御膳」

◆カフェレストラン「カメリア」

◎開業 35 周年記念メニュー

神戸ビーフの赤ワイン煮込みオムライス ¥3,500

販売期間:2024年6月1日(土)~12月31日(火)

*8/10~17、12/14~25を除く

神戸ビーフを赤ワインでじっくり煮込んだ、奥深い味わいのスペシャルなオムライスに、サラダ・ミニスープもセットにしました。



カフェレストラン「カメリア」開業 35 周年記念メニュー
「神戸ビーフの赤ワイン煮込みオムライス」

◎開業 35 周年記念ランチ ¥3,500

販売期間:2024 年 6 月 1 日(土)～6 月 30 日(日)

仕込みからこだわったホテル洋食を堪能いただけるランチ。
オークラ伝統のローストビーフ、冷製フランクやカッペリーニなど、
涼やかなメニューも。

<メニュー>

- ・本日のスープ
- ・彩りサラダ
- ・トマトジュレのカッペリーニ、鯛の湯葉包み揚げ、セミドライソーセージ、
夏野菜のマリネ、小海老の冷製フランク、カップオムレツ、ローストビーフ
- ・パンまたはライス
- ・パティシエ特製デザート
- ・コーヒーまたは紅茶



カフェレストラン「カメリア」開業 35 周年記念ランチ

◆buffetレストラン「Ariake-有明-」

◎開業 35 周年記念ランチbuffet

料 金 : 大人¥5,000、シニア(65 歳以上)¥4,300、
小学生¥2,000、幼児¥1,400、3 歳以下 無料

開催期間:2024 年 6 月 1 日(土)～6 月 30 日(日) ※土・日・祝日限定

時 間 :11:30～14:30 ※最終入店 13:00[90 分制]

オマール海老のクリームスープや、舌平目の白ワイン蒸しなど、アニバー
サリーにふさわしい伝統の洋食メニューが勢ぞろい。

開業記念日の 6 月 22 日(土)は、ディナータイムも営業いたします。

◎6 月 22 日(土)は、熟練のシェフによる”まぐろの解体ショー”を
取り入れた特別営業となります。

【ランチ】 11:30～15:00 ※最終入店 13:30 [90 分制] まぐろの解体ショー 12:00～/13:45～

【ディナー】 17:30～19:30 ※最終入店 18:00 [90 分制] まぐろの解体ショー 18:00～



buffetレストラン「Ariake-有明-」開業 35 周年記念ランチbuffet イメージ

◆「メインバー エメラルド」

開業 35 周年記念カクテル「HOK35(ホックミーツ)」 ¥3,500

販売期間:2025 年 3 月 31 日(月)まで

スーパープレミアムテキーラをベースに、灘の日本酒で神戸らしさを
加えた特別な一杯です。



「メインバー エメラルド」開業 35 周年記念カクテル「HOK35(ホックミーツ)」

※表示料金にはサービス料、消費税が含まれております。

《お客様からのご予約・お問い合わせ》

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

ホテル公式サイト:<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/35th-anniversary/>

【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。