



「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～を 3 回シリーズで開催

伝統的なスペシャリテから革新的な一皿まで、3 名のシェフによる美食の饗宴



手前より：前菜、肉料理（「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～ 第 1 回より）

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、オークラフレンチの真髓をご堪能いただくイベント『「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～』を全 3 回シリーズで開催いたします。2025 年 8 月 23 日（土）に開催する第 1 回目では、当ホテルにて長年洋食調理部門を支える村上 文啓によるクラシカルなフランス料理をお楽しみいただけます。なお、ご予約は 5 月 23 日（金）より開始いたします。

本イベントでは、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するホテルオークラ神戸の永く愛されるスペシャリテから、地元兵庫の食材を活かしたイノベーティブな一皿までをご提供いたします。お客様への日頃の感謝を込めて、総料理長の塚本 伸次をはじめとする 3 名のシェフが毎回異なるテーマで特別コースをご用意。また、オプションでソムリエが選定したワインとのマリアージュもお楽しみいただけます。

村上 文啓が手がける第 1 回目は、夏野菜を使った爽やかなオードブルや、芳醇な香りの松茸を閉じ込めた牛フィレ肉のパイ包みなど、夏から秋にかけて移ろいゆく季節をイメージしたメニュー構成に、オークラ伝統のソースを用いるなどクラシカルな要素を盛り込んだコース料理をご用意。全 3 回を通して、フランス料理の魅力余すところなくお届けする本イベントにご期待ください。

シェフプロフィール

■総料理長 塚本 伸次 (Shinji Tsukamoto)

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、オークラフレンチの伝統を生かした新たな一皿の創作に励んでいる。

■村上 文啓 (Fumiaki Murakami)

宴会調理シェフとして腕を磨き、2010 年から 2018 年までフランス料理「レストラン エメラルド」料理長を務める。現在は、宴会・レストラン調理など多方面を統括し、後進の育成にも努めている。

■増田 弘明 (Hiroaki Masuda)

カフェレストラン「カメリア」料理長を経て、2018 年から 2021 年までフランス料理「レストラン エメラルド」の料理長を務める。2019 年からは鉄板焼「さざんか」料理長を兼任するなど、多彩な才能を発揮。現在は、宴会・レストラン調理を中心に、幅広い分野を担当している。



総料理長 塚本 伸次



村上 文啓



増田 弘明

第 1 回メニューの一例

- ・ 食前のお楽しみ
- ・ 夏野菜とオマール海老 スモークサーモンのテリーヌ 赤パプリカのムースとラビゴットソース
- ・ ヴィシソワーズに浮かべたピュアホワイトのムースリーヌ トリュフの香り
- ・ 季節の鮮魚 ブイヤベース仕立て ルイユとガーリックトーストとともに
- ・ 黒毛和牛フィレ肉と松茸 フォアグラ のパイ包み焼き 朝倉山椒香る ジャガ芋のピューレとマデラソース
- ・ 無花果のコンポートとブリオッシュのフレンチトースト チョコレートアイスクリーム添え
- ・ コーヒーと小菓子

「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～概要

開催日・担当シェフ：

【第1回】2025年8月23日（土）／担当 村上 文啓

【第2回】2025年12月14日（日）／担当 総料理長 塚本 伸次

【第3回】2026年2月15日（日）／担当 増田 弘明

時間：受付 17:30～ 食事 18:00～

会場：ホテルオークラ神戸 34階 宴会場「Seiun-星雲-」

料金：¥25,000（消費税・サービス料込）

※ペアリングワイン オプション ¥10,000

オンライン予約：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/french-evening>

お問い合わせ：イベント予約係 TEL.078-333-3801（10:00～18:00）

※本イベントはオンラインにて予約を承ります。

※開催日2日前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。

※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。

※男性はジャケット着用をお願いいたします。

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、お料理とともに心と体とを癒やすひとときをお届けいたします。



所在地：〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

TEL：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、難波

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。