

ホテルオークラ神戸 シーズナルインフォメーション



English

HORTENSIA

オルタンシア [Vol.228] -2025 June, July & August-



Hotel Okura
K O B E



夏休みの特別な思い出をご家族と

平日泊限定
STAY 屋外プール1STAYパス付きプラン

開放感と洗練が織りなすシティリゾート

ご滞在中、屋外プールを何度でもご利用OK!パス付きのお得な宿泊プランです。絶好のロケーションで優雅な夏のバカンスを。

【期 間】 7.22(火)→8.29(金)の平日限定(8/12～15を除く)

【料 金】 ツイン2名1室 お一人様 ¥20,000～ ※朝食付
※チェックイン日の13:00～チェックアウト日の14:00までご利用いただけます。

◆宿泊予約係 TEL.078-333-3555(10:00～17:00)

詳細はこちら▶



屋外プールのご案内 ◆ヘルスクラブ TEL.078-333-3538(7:00～21:00)

港町神戸の爽やかな風を感じられる屋外プールが今年もオープン!
ご宿泊のお客様はワントime料金でご利用いただけます。

【期 間】 7.19(土)→8.31(日)

【時 間】 平日 10:00～17:00(最終受付16:00)

土・日・祝日、8/12～8/15は9:00～17:00(最終受付16:00)

【料 金】 宿泊者ワントime(バスタオル1枚付)

平日 大人¥3,000 小学生以下¥1,500 3歳以下 無料

土・日・祝日、8/12～15は大人+¥1,000、4～12歳は+¥500の追加料金を頂戴いたします。

宿泊者以外のお客様もご利用いただける平日限定・日帰りプランも!

バカンス気分なグルメが勢ぞろい
プールサイドレストランも
同時OPEN!

【時 間】 11:30～16:00
(ラストオーダー フード14:00、
ドリンク15:30)

シェフ特製のかき氷が3つの味で登場。
リッチな神戸ビーフバーガーやハワイアン
テイストでホリデームードを盛り上げて。
キッズメニューも充実。



ご予約
承り中

夏のプレミアム ディナーブッフェ

BUFFET & BEER

6.27(金)→9.21(日) 3階 ブッフェレストラン「Ariake-有明-」
17:30～21:00(最終入店 19:30)

【料 金】 【ブッフェプラン】(ソフトドリンク付き90分)

大人 ¥7,000 小学生 ¥3,000 幼児 ¥1,500 3歳以下 無料

7・8・9月の(金)・(土)、7/20(日)、8/10(日)～16(土)、9/14(日)は
基本料金に各人+¥1,000の追加料金を頂戴いたします。※3歳以下は無料

神戸の夜景とともに屋外BBQをお楽しみいただける
ルーフガーデンバーベキューも開催中!



ホテルオークラ 神戸

〒650-8560 神戸市中央区波止場町2番1号 TEL.(078)333-0111
www.kobe.hotelokura.co.jp

オフィシャルSNSでは、
ホテル最新ニュースを
随時、配信!

Facebookページ
www.facebook.com/HotelOkuraKobe

Instagram
[@hotelokurakobe](https://www.instagram.com/hotelokurakobe)

X(旧Twitter)
[@HotelOkuraKobe](https://twitter.com/HotelOkuraKobe)

公式ホームページはこちら▶
オークラ神戸 検索



※ディナータイムのラストオーダーは各レストラン表記時間の1時間30分前(カメリア、メインバーエメラルドは1時間前)となります。※ご案内の料金には税・サービス料が含まれております。※写真は実際のものとは異なる場合がございます。※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。





できたて、新しい、目に楽しい
感動の体験をお届け。

入社してすぐ、お客様が料理で「感動の体験」をされている姿を拝見したことは衝撃でした。料理人とは、こんなすごいことができるのかと。以来お客様に喜んでいただくことにやりがいを感じ、さまざまな工夫を続けています。

その場で切り分けることで、しつとりとした一番美味しい瞬間をご提供。仕上げるソースは、フレンチシェフも隠し味に使うことで知られる醤油をベースに、おろし大根、オニオンを加えた和風仕立てに。かつてフランス料理「レストランエメラルド」での修行時代に、ソースを任されるようになつてやつと一人前の洋食料理人になれたと実感した経験があるので、ソースには思い入れがあります。

ブッフエレストラン「Ariake-有明」では、できたてのおいしさにこだわった実演メニューの充実を。パスタを目の前で仕上げるなど、お客様の前に立ち直接お顔を見て反応いただけるのは嬉しいですね。中でも特筆すべきは、ローストビーフ。厳選したロースト肉を使用し、ホテルオークラ伝統の技術が凝縮した自慢の一品です。お客様から注文を受けた



お客様の喜ぶ顔に出会いたい。

調理部洋食調理Ⅰ課 課長 日名 淳一
(ブッフエレストラン「Ariake-有明」責任者)

DATA ウィークエンドランチブッフェ **土・日・祝日 限定**

11:30～15:00 ※最終入店 13:30 [90分制]
※ソフトドリンク付 ※飲み放題のオプションもございます。

【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

【3F】
ブッフエレストラン「Ariake-有明」
(TEL)078-333-4225
(レストラン予約係 10:00～17:00)

予約はこちら▼



カフェレストラン「カメリア」
淡路産牛と常陸牛食べ比べハンバーガー



カフェレストラン「カメリア」
イバラキングのメロンパヴェ



カフェレストラン「カメリア」テイクアウトコーナー
茨城県フェア さつまいもデニッシュ



「メインバー エメラルド」
茨城県フェアカクテル
いばらきメロンサイドカー



日本料理「山里」
茨城県フェア特別会席



鉄板焼「さざんか」
茨城県フェア 特別ディナー



カフェレストラン「カメリア」
プレミアムアフタヌーンティー〜茨城県フェア メロン〜



中国料理「桃花林」
茨城県フェア 特別ディナー

全レストランで
楽しめる!

神戸・茨城空港間
就航15周年記念

茨城県フェア

6月は、茨城食材の
特別メニューづくり。

かつて常陸国(ひたちのくに)と呼ばれた茨城県。豊かな自然と気候・風土に恵まれた地には、全国一の生産量を誇るメロンを筆頭に、高品質のブランド牛「常陸牛」や銘柄豚が育ち、海産物も種類豊富に、多彩な食材が揃います。総料理長らが現地へ出向き、農場や市場などを視察。選りすぐった食材を使って、全レストランで特別メニューをご提供いたします。

その中からほんの一部をご紹介します。日本料理「山里」の特別会席は、常陸牛サーロインすき煮、いせ海老具足煮、常陸秋そば、名産ぼろたん栗の甘露煮など、料理長が現地で選んだ食材をふんだんに。鉄板焼「さざんか」のダイナーコースでは常陸牛ロースを黒毛和牛フィレと食べ比べ、茨城で水揚げされたいせ海老や魚料理も。中国料理「桃花林」のダイナーには、常陸牛フィレ肉を特製エシヤロット醬で香ばし

く炒めた一皿。カフェレストラン「カメリア」には、常陸牛と淡路産牛の食べ比べが楽しいハンバーガー、ブランド豚のカツカレーなど。茨城県産メロンは各コースのデザートに使われているほか、「カメリア」のパフェ、アフタヌーンティー、ケーキ、「メインバー エメラルド」のカクテルにも。茨城県産さつまいものデニッシュはテイクアウトでお楽しみいただけます。茨城県が誇るブランド食材の数々とホテルシェフの技が融合した、こころし味わえない美味をご堪能ください。



神戸・茨城間ペア往復航空券や茨城県内
グループホテルの宿泊券が抽選で当たる
プレゼントキャンペーンも開催!

DATA 茨城県フェア

【期間】6.1(日)→6.30(月)

お問い合わせ 総合企画室

〈TEL〉078-333-3503
(平日9:30~18:00)

詳細はこちら▼



EVENT

「オークラフレンチのタペ」 ～シェフ達が紡ぐ美食のストーリー～

予約制



昨年ご好評のフレンチイベントを今年も開催!

「オークラフレンチの真髄」を堪能いただける全3回のシリーズです。各シェフが毎回異なるテーマで特別コースを創作。第1回はシェフ 村上 文啓が担当、クラシックなフランス料理の魅力を余すことなくお届けします。

[日 時] 【第1回】8.23(土)
受付 17:30～／食事 18:00～
[場 所] 34階「Seiun-星雲」
[料 金] お一人様 ¥25,000
※料理、税・サービス料含む

第2回 12.14(日)
総料理長 塚本 伸次
第3回 2026.2.15(日)
シェフ 増田 弘明

詳細はこちら▼



◆イベント予約係 TEL.078-333-3801(10:00～18:00)

WEDDING

人気のコース料理試食付 ホテルウェディング体感フェア

予約制



伝統のコンソメスープ、フォアグラ等の特別コースをご用意

数々の賓客をもてなしてきた総料理長 塚本 伸次が考案した婚礼料理をご試食いただける特別フェア。ホテル伝統の味を大切にさらに進化したお料理をゲストの立場でご体感いただけます。

[日 時] 6.22(日)、7.5(土)、7.20(日) I部10:00～／II部12:15～
[料 金] ご新郎・ご新婦様 無料(追加お一人様 ¥1,500)
[内 容] 施設見学・相談会・試食

詳細はこちら▼



◆その他、ドレス試着や撮影体験フェアなど、多彩なフェアを開催中。

◆宴会予約課 TEL.078-333-3533
(土・日・祝日 10:00～19:00、平日 12:00～18:00、祝日を除く火曜定休)

EVENT

開業記念 チャペルコンサート『楽興の時』

オンライン
予約限定

～トワイライトな神戸を弦楽とメゾの歌声で Vol.3～



荘厳なチャペルに響く美しい音色と歌声

6月22日(日)の開業記念日を祝してスペシャルコンサートを開催。関西ゆかりのアーティスト達による華麗な調べをお届けします。シェフ特製buffetディナーと神戸港から打ち上げられる花火もお楽しみください。

[日 時] 6.21(土) 受付 15:30～／コンサート 16:00～17:45
食事 18:00～19:30／花火 19:30～(約5分、雨天決行・荒天中止)
[場 所] 3階「チャペル・リバーズ」、プッフェレストラン「Ariake-有明」(全席指定)
[料 金] お一人様 One Harmony会員様 ¥12,000、一般 ¥13,000
※コンサート、料理、記念品、税・サービス料含む

[出 演] ライツ室内管弦楽団(チェンバー・プレイヤーズ)、百合花(メゾソプラノ)
(オープニング:HWARYEON & 阿部 翔馬、竹内 英斗)

ご予約はオンラインのみで承ります。詳細・受付はこちらから▶



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

TAKEOUT

ホテルオークラ神戸に今春入社 新マスコットベア「シア」



フロント勤務「シア」の活躍にご期待ください

ホテルオークラ神戸のシンボルであり、神戸市民の花「あじさい」はフランス語で「オルタンシア」。先輩マスコットベア「オルタン」とともに、地元・神戸の皆様にも愛される存在となることを願って「シア」と名付けられました。今後、ぬいぐるみなどのグッズも販売予定ですのでお楽しみに。

◆総合企画室 TEL.078-333-3503(平日9:30～18:00)

スタッフ
おすすめの
一皿

「3階」中国料理「桃花林」

蟹の卵入りふかひれスープ

(3～4名様) 7,900円

蟹の卵がもたらす独特の甘味と深い旨味がたまりません。この一品のためにご来店いただく方や「最後の晩餐に食べたいね」とお話しくださる方も。「こんなスープは他にない」と感激されるお客様を見て私も感動し、おすすめできることを誇りに思っています。

中国料理「桃花林」
ヘッドウェ이터 李 哲霖

イメージ

ホテルオークラ神戸とわたし

〈今号のファン代表〉(左から)田中 香代子様 河野 洋子様 林 康子様



社交ダンスで出会いランチ会を結成。

ホテルオークラ神戸の社交ダンス教室がご縁の3名様。現在は「ランチ会」と言いつつ、その後お茶をして、話が尽きず夕食まで済ませて帰る」のが定番という楽しいお仲間です。華麗な社交歴をお持ちの田中様は「ボージョレ・ヌーボーの会や歌謡ショーなど良い思い出。チャペルコンサートも毎回楽しみ」。河野様は「こちらが拠点のボランティア活動を通して、専業主婦が外出の機会を得て社交が広がり成長できました」。そして「水彩画教室やワインセミナーなどにも参加。友人と楽しく過ごせる時間に幸せを感じます」と、林様。皆様そろって「神戸港を一望できる絶好のロケーションは素晴らしい魅力。ここでしか味わえない非日常を存分に楽しんでいます」と、優雅にスマイル。



レストランのご予約は
公式ホームページが便利です。

