



フランス食文化と調理技術を伝承『エピキュロスの晩餐会』を 10 月 25 日に開催

神戸ポートピアホテルとともに伝統の晩餐会を演出



手前より：肉料理、前菜（『エピキュロスの晩餐会』メニューより）

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、神戸ポートピアホテルとともに、日本エスコフィエ協会が主催する『エピキュロスの晩餐会』を、2025 年 10 月 25 日（土）に開催いたします。神戸地区での開催にあたり、両ホテルが協力して一夜限りのフランス料理の饗宴をお届けいたします。

『エピキュロスの晩餐会』は、日本エスコフィエ協会が主催し、フランス料理技術の伝承と普及に加え、地域の活性化を目的に全国各地のホテルやレストランにて行われる美食のイベントです。異国情緒漂う神戸の地においては、神戸ポートピアホテルとホテルオークラ神戸のシェフが手を取り合い、伝統的なフランス料理の技法と地元兵庫の食材を用いた料理をご提供します。播州赤鶏や田助鴨、神鍋清流サーモンなどをはじめとした地元食材やシェフが厳選し

た食材の数々を用いた全 7 品のコース料理に仕上げました。また、デザートには洋梨とアイスクリームに温かいチョコレートソースを添えた、オーギュスト・エスコフィエ考案の“ベルエレーヌ”をお楽しみいただけます。

■日本エスコフィエ協会 主催「エピキュロスの晩餐会」について

1912 年、近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエがフランス料理のすばらしさを知らしむるためにヨーロッパ 37 都市でディナーの同時開催を始めました。現在もエスコフィエの誕生日にあたる 10 月 28 日を中心に世界各地で開催されています。日本でも毎年開催を続けてきましたが、2019 年より日本エスコフィエ協会の主催による新たな取り組みとして各地方の地元シェフ達による独自性を活かした晩餐会を開催し、地域の更なる活性を目指しています。協会理念のフランス料理技術の伝承と普及・若手の人材育成とともに、フランス食文化の楽しみや歓びを晩餐会においてより多くの皆様に提供することを目的としています。

2025 年は 10 月 23 日（木）～11 月 27 日（木）に日本全国 15 都市 17 会場にて開催を予定しています。

■シェフの紹介

岸本 貴彦 （神戸ポートピアホテル 執行役員総料理長 調理部長 兼 レストラン統括料理長）

遠藤 国夫 （神戸ポートピアホテル 宴会調理料理長）

豊田 悟至 （神戸ポートピアホテル 洋食・バーグループ統括料理長）

塚本 伸次 （ホテルオークラ神戸 取締役総料理長）

村上 文啓 （ホテルオークラ神戸 調理部部長）

増田 弘明 （ホテルオークラ神戸 調理部副部長）

赤保 和彦 （ホテルオークラ神戸 調理部副部長）



岸本 貴彦



遠藤 国夫



豊田 悟至



塚本 伸次



村上 文啓



増田 弘明



赤保 和彦

■メニュー内容

- ・パテ・クルート ～播州赤鶏 ひょうご雪姫ポーク 田助鴨～

〔神戸ポートピアホテル 豊田 悟至〕

- ・神鍋清流サーモン、丹波黒枝豆、淡路オニオンのタルタル仕立て 朝倉山椒のアクセント、淡路島産みかんの
ビネグレットソース

〔ホテルオークラ神戸 増田 弘明〕

- ・淡路島沖で獲れた鯖のミキユイと足赤海老のコンポジション 爽やかなレモンの香り

〔神戸ポートピアホテル 遠藤 国夫〕

- ・牛すね肉のコンフィと季節野菜のコンソメスープ仕立て 柚子の香り

〔ホテルオークラ神戸 村上 文啓〕

- ・真鯛の粗塩生地包み焼き 貝と海藻の旨味を効かせて マリニエールソース

〔神戸ポートピアホテル 岸本 貴彦〕

- ・ けしの実を纏った黒毛和牛ロース肉 フォアグラとトリュフのクロメスキ ソースベルシー
[ホテルオークラ神戸 塚本 伸次]
- ・ 温かい 2 種類の 洋梨とチョコレートのデザート“ベルエレーヌ” カラメルのアイスクリームとともに
[ホテルオークラ神戸 赤保 和彦]
- ・ ホテルオークラ特製パン
- ・ コーヒー または 紅茶、小菓子

日本エスコフィエ協会 主催「エピキュロスの晩餐会」開催概要

開催日：2025 年 10 月 25 日（土）

時間：受付 17:30～ 開宴 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）

※ワンドリンク付き（アルコール または ノンアルコール）

※ワイン付き オプション ¥ 10,000

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

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。

※ご飲食後に、お車の運転をされる方へのアルコールのご提供はいたしかねます。

主催：日本エスコフィエ協会

協力：神戸ポートピアホテル

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、村上

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。