

エピキュロスの晩餐会

Hyogo
兵庫

ホテルオークラ神戸

異国情緒漂う神戸の地で、神戸ポートピアホテルとホテルオークラ神戸が手を取り合いエピキュロスの晩餐会を開催いたします。
神戸と共に歩んできた両ホテルがもたらす地域の活性化と、それぞれの調理人が繰り広げる「伝統と革新」をご期待ください。

Menu

Pâté-croûte de volaille, porc et canard
パテ・クルート 〜播州赤鶏 ひょうご雪姫ボーク 田助鴨〜
[神戸ポートピアホテル 豊田 悟至]

*Tartare saumon et légumes de Hyogo parfumée au sansho poivre,
sauce vinaigrette mandarine d'Awaji*
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]

*Composition de maquereau espagnol et crevette mi-cuit d'Awaji
à la crème citronnée*
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]

Petite marmite au Yuzu
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]

Filet de daurade rôti aux coquillages et algues en coûte de sel, sauce marinère
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]

Aloyau de bœuf grillé aux graines de pavot et cromesquis, sauce bercy
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]

Poire Belle-Hélène chaude à ma façon
温かい2種類の 洋梨とチョコレートのデザート”ベルエレーズ”
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]

Pain
ホテルオークラ特製パン

Café ou thé, mignardises
コーヒー または 紅茶、小菓子

食材入荷等の都合により献立変更がございます



豊田 悟至
神戸ポートピアホテル
洋食・バークグループ統括料理長



増田 弘明
ホテルオークラ神戸
調理部副部長



遠藤 国夫
神戸ポートピアホテル
宴会調理料理長



村上 文啓
ホテルオークラ神戸
調理部部長



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



塚本 伸次
ホテルオークラ神戸
取締役総料理長



赤保 和彦
ホテルオークラ神戸
調理部副部長

日 時

2025年10月25日(土) 受付時間 17時30分/開宴時間 18時00分

開催場所

ホテルオークラ神戸 34階 宴会場「Seiun - 星雲 -」

料 金

¥25,000 (税込) *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

ご予約

ご予約はこちら

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



※本イベントはオンラインにて予約を承ります。
※男性はジャケット着用をお願いいたします。
※予約日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。
※ご飲食後、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。



Hotel Okura
KOBÉ

ホテルオークラ神戸
〒650-8560 兵庫県神戸市中央区波止場町2-1
TEL : 078-333-0111
FAX : 078-333-6673

アクセス方法はこちら

