



秋の味覚を贅沢に味わう『松茸御膳』と『松茸会席』を 9 月 1 日より提供

芳醇な香りを楽しむ、松茸尽くしの限定メニュー



10 月松茸御膳

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、2025 年 9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）まで、日本料理「山里」にて秋の味覚である松茸を使用した『松茸御膳』と『松茸会席』を提供いたします。どちらも月替わりの献立となり、季節ならではの味わいを楽しんでいただけます。

秋の味覚の王様“松茸”が旬を迎える季節に、松茸の豊かな香りと繊細な食感を最大限に引き出した、二つの期間限定メニューを月替わりでご用意しました。日本料理「山里」では、松茸の素材本来のおいしさを味わっていただくため、香りが豊かで弾力のある状態の良いものを厳選し、仕入れています。

松茸の旨みを凝縮した「土瓶蒸し」は、昆布と鰹節を独自の比率で合わせた一番出汁を使用し、雑味のない澄んだ味わいに仕上げています。「天ぷら」には、食感の良い軸の部分を用い、衣を薄くまとわせてカラリと揚げることで、松茸の歯ごたえと香りをそのまま楽しんでいただけます。また、「松茸ご飯」は、米粒一つひとつに味と香りが染み渡るよう土鍋で炊いています。いずれも料理も『松茸御膳』『松茸会席』どちらのコースでもお楽しみいただけます。秋の深まりを感じる、贅沢な味わいをご堪能ください。

『松茸御膳』『松茸会席』提供概要

提供期間：2025年9月1日（月）～10月31日（金）

提供時間：11:30～15:00（ラストオーダー 14:30）／17:30～21:30（ラストオーダー 20:00）

料 金：『松茸御膳』6,300円／『松茸会席』23,000円（消費税、サービス料込）

提供場所：ホテルオークラ神戸 1階 日本料理「山里」

ご予約・お問い合わせ：TEL.078-333-3527

公式サイト：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/restaurant/yamazato/>

※『松茸御膳』はランチタイムのみのご提供、一日30食限定

※『松茸会席』は2日前15:00までの要予約

※毎週水曜日は定休日（祝日の場合は営業）

メニュー一例

09月 松茸御膳



- ・八寸：栗胡麻豆腐 ベっこう餡、茸胡麻和え、鱈柚香焼き、焼き茄子生姜醤油、秋刀魚土佐煮、鰯昆布巻き、蓮根煎餅
- ・吸物：松茸土瓶蒸し（松茸、丁字麩、海老）
- ・向付：紅葉鯛
- ・揚げ物：秋の衣揚げ（松茸、鰻、南瓜、椎茸、大葉）
- ・蒸物：玉地蒸し 銀餡 松茸
- ・ご飯：松茸ご飯、香の物
- ・水物：黒蜜プリン、果物ゼリー掛け、白玉ソフトより一品

09月 松茸会席



- ・先付：叩き寄せ湯葉 香住蟹 二杯酢
- ・前菜：茄子 滑子卸し、秋刀魚揚げ煮、菊長芋白煮、枝豆、栗胡麻豆腐 ベっこう餡
- ・吸物：松茸土瓶蒸し
- ・向付：本鮪、紅葉鯛舞茸巻き、牡丹海老
- ・凌ぎ：玉地寄せ 松茸 白木耳 占地 椎茸
- ・焼物：かます松茸焼き 魚醤餡
- ・揚げ物：秋の衣揚げ（鰻、車海老、松茸、舞茸、三度豆、大葉）
- ・ご飯：松茸ご飯釜炊き、香の物、赤出汁
- ・水物：秋の果物ゼリー掛け

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、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。