

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.229] -2025 September, October & November-



Hotel Okura
K O B E

SEASONAL NEWS



タンザニアの子どもたちの自立を支援 りんごフェア [期間] 10.1(水)→11.30(日)

今年で4回目を迎える国際チャリティー。祖国タンザニアの子どもたちを支援する小林フィデアさんが育てた長野県・飯綱町産りんごを使った多彩なメニューをご用意。販売税抜価格の10%分(ランチ・ディナーコースは100円)をNPO法人「ムワンガザ・ファンデーション」に寄付し、フィデアさんの活動をサポートします。

りんごフェア テイクアウトメニュー例

カフェレストラン「カメリア」テイクアウトコーナー

10月 焼きりんごレアチーズケーキ ¥850 11月 りんごムース ¥850

10・11月 アップルパイ ¥750、りんごシフォンケーキ ¥1,300

ポム・オ・バタート ¥360

※りんごを使ったカクテルや、りんごのデザートを含むコース料理(鉄板焼「さざんか」10・11月ランチ、カフェレストラン「カメリア」10月ディナー)もご用意いたします。

詳細はこちら▶



EVENT チャペルコンサート&ディナー『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.4〜



薄暮の神戸、楽興と美味に酔いしれて

荘厳なチャペルで奏でられる美しい音色をご堪能いただいた後は、神戸の夜景を眺めながらシェフ特製ブッフェをお楽しみください。

[日 時] 11.8(土) 受付15:30〜/コンサート16:00〜17:50 食事18:00〜19:30

[場 所] 3階「チャペル・リバージュ」、ブッフェレストラン「Ariake-有明-」(全席指定)

[料 金] お一人様 One Harmony会員様 ¥11,000、一般 ¥12,000

※コンサート、料理、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:阿部 翔馬、金森 千明、赤木 志穂)

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)



GOODS 新マスコットベア「シア」ぬいぐるみ販売



フロントスタッフとして勤務する「シア」のグッズが初登場!

フロントスタッフのユニフォームを身につけた「シア」のぬいぐるみが2タイプ誕生しました。当ホテルご滞在の思い出やお土産に、カフェレストラン「カメリア」店頭にてお求めいただけます。

ぬいぐるみ ¥2,500(座高 20cm)

ぬいぐるみ小 ボールチェーン付 ¥1,500(10cm)

◆カフェレストラン「カメリア」TEL.078-333-3522(10:00〜22:00)

詳細はこちら▶



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

公式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。



ミックス
紙

FSC® C010191

ご家族の想いに 真摯に寄り添う。

宴会予約課 アシスタントマネージャー 一井 凜子
(ウエディングプランナー)



妥協しない、心を尽くす
オークラ伝統の「人の力」。

子どもの頃からブライダルワークに憧れてきた私にとって、ホテルオークラ神戸のウエディングには特別な魅力があります。それは、なんといつでも「人」。ホスピタリティ精神とサービスの質の高さには一緒に働きながら感動を覚えます。その根本にあるのは「親切と和」というオークラの理念。新郎新婦様のご希望を各所へ相談しイメージを具現化していく際には、各スタッフが自分の仕事に「妥協しない」姿勢を貫きます。

また、格式の高さや伝統的なしきたりを重んじられる御両家、親御様のご意向などにもしっかりと応えできる体制が整っていることにも自負があります。そのバックボーンとなるのが、それぞれの役割が明確化され組織的な進행을務めるベテランスタッフの存在。「人が財産」との考えもまたオークラの伝統だと学びました。経験豊富なスタッフだからこそ、突発的な依頼や出来事にも臨機応変に対処できる。新郎新婦様はもちろん親御様にも案内がつくなどのきめ細やかな対応を徹底している点も、親子二世代にわたって挙式を望まれるケースが少なくない信頼感の理由なのではないかと思っています。皆様のご希望を可能な限り叶えてさしあげられるよう努めるのが私の喜び。これからも人生最高の瞬間のお手伝いに力を尽くしたいと願っています。

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)





※イメージ



SEASON HIGHLIGHT

【テイクアウト】アフタヌーン～秋の収穫祭～



DATA
[期 間] 9.1(月)→11.30(日)
[料 金] ¥3,500
※前日17:00までのご予約制
[ロビー階]カフェレストラン「カメリア」
●受け渡し時間
11:00～19:00
●営業時間
10:00～22:00
(TEL) 078-333-3522
詳細はこちら▶



秋の果実の宝石箱と優雅な午後のひと時を。

華やかなお茶会スタイルがご好評のホテル特製「アフタヌーンティー」を、ご自宅やお出かけ先でもお楽しみいただける「テイクアウトセット」にご用意しました。甘味が濃い和栗のモンブランをはじめ、実りの秋の果物を贅沢に使用したスイーツを美しくアソート。セイボリーのミニバーガーはテイクアウト限定です。オークラ伝統のフレンチトーストは、フルーツと生クリームを添えた冷たいスイーツ「フレンチトースト・アラ・モード」にアレンジ。リボン付きのボックスにお一人様分を詰め合わせた特別感のある装いは、ホームパーティーのおもてなしや手土産、行楽のお供にもぴったりです。お好みの紅茶あるいはシャンパンなどと至福のマリアージュをお楽しみください。



店内では、華やかなティースタンドに自家製フルーツティーを添えて。

開業当時から変わらぬ伝統のレシピで24時間漬け込み、手間暇かけて焼き上げるフレンチトーストは、ふわふわとろり極上の口どけ。生果を使った香り高いフルーツティーとご一緒に。

プレミアムアフタヌーンティー～秋の収穫祭～

[期 間] 9.1(月)→11.30(日)
[時 間] 13:00～16:00
[料 金] お一人様 ¥4,500 ※前日17:00までのご予約制

LUNCH

土・日・祝日 限定

ウィークエンドランチbuffet [3階]buffetレストラン「Ariake-有明-」



月ごとのテーマに合わせた美食が勢ぞろい

ホテルメイドのグルメが全40種以上。揚げたての天ぷらや、削りたてのグラナパダーノチーズを絡めるパスタなど、お客様の目の前でシェフが腕をふるう実演メニューもますます充実で大人気です。

[9月]地中海buffet [10月]秋の収穫祭buffet

[11月]アジアンbuffet

[時間] 11:30～15:00 ※最終入店 13:30 [90分制]

[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

※ソフトドリンク付 ※飲み放題のオプションもございます。

◆レストラン予約係

TEL.078-333-4225(10:00～17:00)

予約はこちら▶



STAY

1日1室 限定

ハロウィン宿泊プラン



神戸の夜景とハロウィンムードを満喫

かぼちゃなどのオブジェで装飾されたハロウィン仕様のデラックスルームは1日1室限定。お部屋からは神戸市街地側の夜景をご覧ください。ゆったりとしたお部屋で秋の特別な一夜を。

[期間] 9.1(月)→10.31(金)

[料金] デラックスツイン2名1室 お一人様 ¥15,600～

※ホテルオリジナルクッキー、朝食付

◆宿泊予約係 TEL.078-333-3555(10:00～17:00)

予約はこちら▶



LUNCH

1日30食 限定

松茸御膳



秋の味覚の王者、香る松茸を心ゆくまで

旬を迎えた松茸を、芳醇な香りが立ち上る土瓶蒸しや衣揚げ、松茸御飯など多彩な料理に仕上げてランチ御膳に。この時期だけのご馳走を1日30食限定でお届けします。

[期間] 9.1(月)→10.31(金)

[料金] お一人様 ¥6,300

◆[1階]日本料理「山里」 TEL.078-333-3527(11:30～21:30)



日本エスコフィエ協会主催 エピキュロスの晩餐会 10.25(土)

[受付] 17:30 [開宴] 18:00 [会場] 34階「Seiun-星雲-」 [料金] ¥25,000 ※グラスワインセレクト¥10,000もございます。

近代フランス料理の祖エスコフィエに由来する美食イベント。ホテルオークラ神戸と神戸ポートピアホテルのコラボ開催で1つのコース料理を両ホテルのシェフが作り上げます。 ◆イベント予約係 TEL.078-333-3801(10:00～18:00)

予約はこちら▶



ホテルオークラ神戸とわたし

〈今号のファン代表〉 西 昂様 医療法人康雄会 理事長



人生の節目をここで祝ってきました。

開業当時から父親とともにヘルスクラブの会員で、朝にプールで泳いでから仕事に向かうのが恒例でした。こちらの宴会場で両親の金婚式を祝った際に、大変喜んでくれたことと、料理もサービスも素晴らしかったことが心に残り、その後も様々なシーンで公私ともにホテルオークラ神戸を利用してきました。日常のお気に入りには、窓景の良さ。オーシャンビューだけでなく山側も美しい。全方位に神戸らしい景色を望めるところが最高です。

関西屈指の宴会場「Heian-平安-」で叙勲祝賀会を開催。たくさんの方にお集りいただき、家族揃って晴れ舞台に立ったことは一生の思い出です。



熟練のバーテンダーが目の前でシェイクしパランスの良い味わいに仕上げてくれるのが醍醐味。「サイドカー」は店によって味が変わりますが、こちらの一杯はブランドーのкокとホワイトキュラソーの芳醇な香り、ふんわりした口当たりにさすがと唸ります。



シェフソムリエ 小野 伸之

「ロビー階」「メインバーエメラルド」
カクテルサイドカー

2,000円

スタッフ
おすすめ
の
一皿

