



English

HORTENSIA

オルタンシア [Vol.230] -2025 December, 2026 January, & February-



Hotel Okura
K O B E

ホテルオークラ神戸のクリスマス

メインロビーの大きなクリスマスツリーがお出迎え
華やかな祝祭ムードに包まれて心躍るクリスマスを

予約制 パティシエ特製クリスマスケーキの数々

定番のブッシュ・ド・ノエル、大粒の苺をたっぷり使った特別なプレミアムショートケーキなど、パティシエの技が光る美しいクリスマスケーキが勢ぞろい。

- A** プレミアムクリスマスショートケーキ ¥8,000 (直径15cm) 限定数50
- B** ホワイトクリスマス ¥5,800 (直径15cm) / ¥4,800 (直径12cm)
- C** ブッシュ・ド・ノエル ¥5,800 (直径15cm)
- D** ノエルショコラ ¥3,800 (直径10cm)

【お渡し期間】 12.13(土)→12.25(木) 11:00～19:00
 【お渡し場所】 ロビー階 カフェレストラン「カメリア」テイクアウトコーナー
 ※ご予約は、商品お渡し日の3日前までをお願いいたします。※ケーキのデザインは変更する場合がございます。

1日1室限定 煌めく装飾に彩られた特別なお部屋をご用意
 クリスマスの装飾を施した特別仕様のスイートルームで、
 神戸の夜景を眺めながらゆったりとおくつろぎください。
 コンセプトスイート【朝食付】
 【期 間】 12.4(木)→12.25(木)
 【料 金】 2名1室 お一人様 ¥32,000～ ※11/21時点

詳細や
オンライン予約は
こちらから

ご予約 承り中 **年末年始は皆でホテルに集い晴れやかなひとときを**

大晦日 **イヤーエンドディナーbuffet 12.31(水)**
 ■3階 ブッフェレストラン「Ariake-有明」●マグロの解体ショー 18:00～
DINNER 17:00～20:30(120分制) ※最終入店 18:30
 大人 ¥16,000 小学生 ¥6,000 幼児 ¥3,000 3歳以下 **無料**
 ◆レストラン予約係 TEL.078-333-4225(10:00～17:00)

三が日 **新春ファミリーbuffet 2026.1.1(木・祝)→1.3(土) ※1/3はランチのみ**
 ■1階「Heian-平安」●イリュージョニストGAKU、MAKARINショー 13:15～/18:45～
LUNCH 1/1-1/3 12:00～14:30(90分制) ※最終入店 13:00
 大人 ¥12,000 小学生 ¥4,000 幼児 ¥2,000 3歳以下 **無料**
DINNER 1/1-1/2 17:30～20:00(120分制) ※最終入店 18:00
 大人 ¥16,000 小学生 ¥6,000 幼児 ¥3,000 3歳以下 **無料**
 ◆イベント予約係 TEL.078-333-3801(10:00～18:00)

NEW Ariakeプレミアムbuffet 詳細はこちら▼

■3階 ブッフェレストラン「Ariake-有明」
 12.31(水)、1.4(日)はランチ、
 1.3(土)はディナーbuffetを開催!
 ※アルコールを含む飲み放題はオプションとなります。

新春ファミリーbuffet イメージ

会員プログラム *One Harmony*

入会金・年会費 **無料** ご入会随時受付中!

オークラ ホテルズ & リゾーツとJALホテルズ共通の会員プログラム。ご宿泊やレストランのご利用などでポイントがたまり、素敵な賞品との交換やお支払いにご利用いただけます。
 さらにプレミアムセレクションでホテルオークラ神戸をご登録いただくと、
 ホテルオークラ神戸内レストラン・バー10%ご優待の特典などをご利用いただけます。

公式ホームページ

オフィシャルSNSでは、ホテル最新ニュースを随時、配信中!

Facebookページ
www.facebook.com/HotelOkuraKobe

Instagram
@hotelokurakobe

X(旧Twitter)
@HotelOkuraKobe

※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。

ミックス 紙
FSC® C010191



常に進化をすることで
新たな感動を生み出していく。



五感で楽しむ美しさ。

シェフパティシエ 赤保 和彦

ケーキを食べた方に感動を味わっていただくこと。私がパティシエとして大切にしているテーマの一つです。美味しさはもちろんですが、サプライズ感のあるビジュアルや意外性のある素材の組み合わせなど、お客様に新鮮な驚きと喜びをお届けすることが私の持ち味だと自負しています。これは、ケーキを召し上がる時間を、より特別な体験として味わっていただきたいとの強い思いからです。

例えば、2月のスペシャルティはバレンタインを意識して、艶やかなグラサージュで装ったハート型のムースシヨラをご用意。チョコレートのファーストインパクトに、ブラッドオレンジピュール&ジャスミンティーの風味が響き合う華やかなハーモニー。なめらかムース・しつとりクリーム・爽やかジュレソースそれぞれの口だけの時間差を計算し、重層的に広がる食感や香りの余韻をご堪能いただけるよう仕立てています。国内でカカオ豆からチョコレートを手作りするビントウバー専門店Minimal(ミニマル)の素材を使用しているのもこだわりポイント。チョコレートに合うスパイスやアジアンテ

イストとの斬新なマッチングを考えたり、日常で目に映るさまざまなことからケーキ作りのインスピレーションを得たりなど、新たなアイデアとの出会いを求めて日々研鑽を積んでいます。また、ショートケーキやアップルパイなどオークラ伝統のメニューは王道のスタイルを貫きつつ、時代に合わせてアップデート。新たな試みとして、ぶどうを煮詰めたヴァインコット・シロップをスパイトで添えたベイクドチーズケーキや、上質な味わいに大人の遊び心を忍ばせたキャラメルプリン、甘酸っぱい西洋スモとシヤンティシヨラを組み合わせたタルトクエツチなど、新鮮な顔ぶれが定番メニューに仲間入りしています。ホテルオークラ神戸のパティスリーに吹く新たな風を感じに、ぜひお立ち寄りください。

—【ロビー階】

カフェレストラン「カメリア」

●営業時間10:00～22:00
ケーキの販売は11:00～
〈TEL〉078-333-3522

改装工事に伴い、2026.1/13～2/19は3階「Ariake-有明-」にて特別営業をいたします。同期間中、テイクアウトコーナーは休業となります。詳しくは公式ホームページをご覧ください。





料理長おすすめディナー 1月・2月



SEASON HIGHLIGHT

料理長おすすめディナー

あらゆる要素を極めた
「特別感」をご提供。

その名の通り、料理長が自信を持つ
ておすすめする特別なメニューを揃
えたコースです。1月・2月の目玉
「アンコウのパイ包みオーブン焼き」は
料理長の笠井が約20年前、「桃花林」
で修業中に出会った逸品へのオマージュ。
料理長就任1周年を機に、その
斬新さと美味しさに衝撃を受けた
思い出、当時の感動に敬意を込めて
アレンジした一皿です。ふかひれの
姿煮込みや、干し貝柱と卵の炒飯
など、高級乾物を贅沢に使用したメ
ニューも登場。素材の贅、熟練の技術
が生み出す美味、盛り付けの洗練、
伝統も革新も、和洋中の要素も多
面的に織り交ぜ「すべてを満たす」
選りすぐりのディナーに仕立ててい
ます。おすすめの数熟成紹興酒も年代
別にご用意しておりますので、ぜひ
合わせてお楽しみください。

DATA

【時 間】 17:30～21:30
【料 金】 お一人様 ¥20,000
※12/31～1/4は除外
【3階】中国料理「桃花林」
〈TEL〉078-333-3526
(11:30～21:30)



赤ちゃん菜と呼ばれるほど柔らかい白菜の小型種ワワー菜を、特製の
海老味噌(醬ジャン)と強火の中華煮込みにすることで、素材本来の旨
みと甘みが引き出され、ほろっととろける冬の味わいに。



まるでフレンチの一品のよう。濃厚な餡にからめたアンコウ、春雨などをパイで
包み器ごとオープンへ。サクサクのパイを割った瞬間に立ち上る芳醇な
香味、スパイシーさ、食感のコントラストなど、すべてが格別。

DINNER

鉄板焼「さざんか」 フレンチ×鉄板焼 特別ディナー

オークラフレンチファンの声にお応えして登場!

鉄板焼とフランス料理の融合をテーマにした特別コースでお肉を食べ比べ。極上黒毛和牛フィレ肉、極上黒毛和牛ロース肉トリュフ風味のジャガイモビュッレ、赤ワイン煮込みの3種。鮪は絶妙な火入れのミキユイ仕立てで。華麗なるマリージュをお楽しみください。

【期 間】 12.1(月)→ 2026.1.31(土) ※12/31～1/4は除外

【時 間】 17:30～21:30

【料 金】 お一人様 ¥25,000

※2月は「フレンチ×鉄板焼 神戸ビーフ特別ディナー」をご用意いたします。



ホテルオークラ伝統のコンソメスープとフォアグラ、ビーフストロガノフバターライス添えなど、オークラフレンチの息吹を存分に。

◆[35階]鉄板焼「さざんか」
TEL.078-333-3528(11:30～21:30)



EVENT

バレンタインにぴったり!
パティシエ教室 予約制

チョコレートケーキ作りをパティシエと一緒に

ホテルパティシエとケーキ作りにチャレンジしてみませんか。ご家庭で作りやすいようアレンジしたレシピをご紹介します。チョコレートの艶とチェック柄が映えるサンセバスチャンケーキと一緒に作り、お持ち帰りいただけます。

【日 時】 2026.1.25(日) 受付13:30～/講座14:00～16:00

【会 場】 1階「Crystal-クリスタル」

【定 員】 24名 ※中学生以上の方限定

【料 金】 お一人様 One Harmony会員様 ¥7,000、一般 ¥8,000

※ご試食付(ケーキとドリンク)

◆総合企画室 TEL.078-333-3503(平日9:30～18:00)



詳細・ご予約は
こちら▲

TAKEOUT

冬季限定 中国料理「桃花林」豚まん・餡まん



点心師が一つひとつ心を込めて、Okura特製の味

The Okura Tokyoと同じレシピで、点心師の資格を持つ職人が皮づくりに丁寧仕上げています。国産豚と野菜の旨みを包み込んだ上品な味わいの豚まん、皮に緑茶をたっぷり使った餡まんをご用意。

【期 間】 →2026.3.31(火) 【料 金】 各¥600

【販売場所】 中国料理「桃花林」 ※冷凍商品

◆[3階]中国料理「桃花林」 TEL.078-333-3526(11:30～21:30)

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〉 曹 英生様 (株)老祥記 代表取締役

大事な宴席を任せられる信頼感。

創業当初からのおつきあいで、さまざまなパーティーや長男の結婚披露宴もこちらで。黄綬褒章の祝賀会では、試食会をして総料理長に作ってもらった赤を基調としたメニューが大好評。このホテルの規模でトップレベルの料理を出せるのはさすがです。一言で十分に理解してくれる。スタッフ皆さんの気配り、きめ細やかなおもてなしで宴席が大いに盛り上がったのも良い思い出です。



祝賀会の際、カメラマンを手配し立派なアルバムに仕立ててくれました。オークラさんらしい心遣い、素晴らしいプレゼントに感激しました。



スタッフ
おすすめ
一皿

「1階」日本料理「山里」
鯛あら炊き

3、700円

総合企画室 副室長
山地 正時

古くから常連のお客様に愛されてきた逸品で、私も大のお気に入り。鯛の持ち味である上品な旨みを引き出す料理人の丁寧な仕事に感服します。お酒の肴にも、ごはんのお供にも合う味付けで、いつ食べても美味しく箸が進む一皿です。

