



カジュアルダイニング「カメリア」が 2 月 20 日にリニューアルオープン

料理長のこだわりを味わう、新たなダイニング体験を提供



カジュアルダイニング「カメリア」店内イメージ

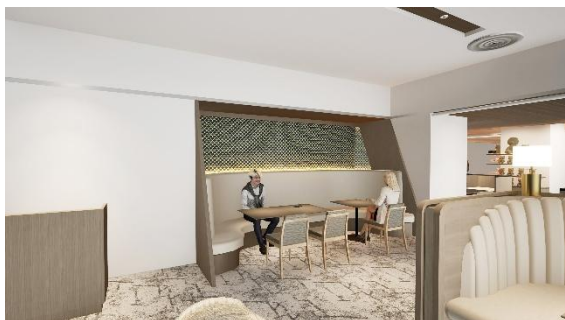
ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長：石垣 聡）が直営するカフェレストラン「カメリア」は、2026 年 2 月 20 日（金）に装いを新たにリニューアルオープンいたします。空間を刷新し、料理長のこだわりを活かした多彩なメニューを、より心地よさと満足感を高めたダイニング体験として提供するカジュアルダイニングへと進化します。

当レストランは、これまでお子様から大人まで幅広い世代に親しまれるカフェレストランとして営業してまいりました。今回のリニューアルでは、より多様な利用シーンに対応するとともに、料理長の技と素材へのこだわりを存分に味わっていただける場として、本格的なコース料理を充実させ、ホテルらしい味わいをお楽しみいただけるダイニング体験の提供を目指しました。

■神戸港を望む、洗練されたダイニング空間

空間は、モノトーンを基調にグレイジュの木目とゴールドをアクセントとした、落ち着きと気品を感じさせるダイニングにリニューアル。エントランスの壁面には自然石調の粗面タイルを使用し、ゴールドのアクセントをつけることで洗練された印象を演出します。

白を基調としたホール席は、神戸港を望む大きな窓から自然光が差し込む明るい空間。柱の木目にゴールドを使用するほか、アクセントにグレイジュとダークグレーでまとめたテーブルとイスを設置します。さらに、半個室を設けることで、ご家族でのお食事やビジネスシーンなど、より多様なご要望にお応えします。また、エントランス横にはテイクアウトコーナーを設け、ホテルメイドのケーキやパンをはじめ、ご自宅用から手土産まで幅広くご利用いただける商品をご用意しています。



店内イメージ



エントランスイメージ

■旬の野菜を主役にした、料理長こだわりのランチコースが登場

本リニューアルに伴い、料理長 山内 佳則こだわりの新メニューの提供を開始いたします。『“野菜が楽しい”シェフズランチ』は、兵庫県産を中心とした 8 種類の旬の野菜を主役にしたランチコースです。それぞれの野菜に適した調理法を用いることで、素材本来の旨みを存分に引き出します。

また、より本格的な料理を楽しみたい方に向けてコース料理も複数ご用意します。フランス料理「レストラン エメラルド」（※2023 年閉店）にて経験を積んだ料理長 山内が旬の食材や地元食材を取り入れ、フランス料理の技法を用いて丁寧に仕上げた料理を提供します。

そのほか、国産牛ステーキセットやハンバーガーなどのアラカルトメニューに加え、アフタヌーンティーセットやパフェなどのデザートメニューも充実。ご家族連れ、カップル、ビジネスなど、さまざまなシーンでご利用いただけます。



『“野菜が楽しい”シェフズランチ』



『フルコースディナー』

カジュアルダイニング「カメリア」リニューアル概要

リニューアル日：2026年2月20日(金)

営業時間：

・レストラン 10:00～21:30（ラストオーダー21:00）

・テイクアウト

〈パン〉10:00～21:00

〈ケーキ〉11:00～21:00

〈料理〉11:00～19:00

場所：ホテルオークラ神戸 ロビー階

席数：テーブル 27 卓 102 席（半個室 3 卓含む）※全席禁煙

ご予約・お問い合わせ：TEL. 078-333-3522

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

※2026年1月13日（火）～2月19日（木）は代替営業期間となり、ホテル館内の別店舗にて臨時営業を行います。詳細は公式サイトをご確認ください。

料理長について

山内 佳則(Yoshinori Yamauchi)

2006年、ホテルオークラ神戸に入社。以降、カフェレストラン「カメリア」、フランス料理「レストラン エメラルド」、宴会キッチンまで、全ての洋食セクションの勤務を経て、2022年6月にカフェレストラン「カメリア」の料理長に就任。喫茶メニューからフルコースまで、幅広い洋食メニューをご用意しています。



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、山地、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。