

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.231] -2026 March, April & May-



Hotel Okura
K O B E

SEASONAL NEWS

“季節の風味を愛でる”期間限定テイクアウトメニュー

ホワイトハートのムースには柚子を効かせて、ハチミツ&ドライフルーツやチェリー&バナナなど自然な甘さが奥深いケーキをご用意。桜館、ドライストロベリー、抹茶&大納言あずきなど季節が香るパンもお楽しみに。



詳細はこちら▲

<p>[5月] [4月]</p>  <p>[3月]</p>  <p>[3月]フロマーージュブラン ¥850 [4月]モンテリマール ¥800 [5月]チェリーのシブースト ¥850 ※テイクアウト価格</p>	<p>[3・4月] A:桜あんぱん ¥340 B:フリーズショコラブラン ¥420 C:苺メロンパン ¥340 [5・6月] D:パン・ヴェール ¥380</p> 	<p>記念日ケーキ ※期間限定・ご予約制※</p>  <p>「子どもの日」「母の日」を特別なケーキでお祝いしませんか。</p>
--	---	--

[ロビー階]カジュアルダイニング「カメリア」●営業時間10:00～21:30 / テイクアウト販売11:00～(パンは10:00～) TEL.078-333-3522

屋外キッズプレイエリアに 大阪・関西万博の大型遊具がお引っ越し!

大阪・関西万博「光の広場」から遊具3基を移設し、子供たちのアクティブな“あそび場”がリニューアル!デンマーク・コンパン社製の「グリーンライン」シリーズは、海洋廃棄物などをリサイクルした再生資源素材を採用しており、あそびを通して地球環境を考えるきっかけにもつながります。お子様やお孫様と一緒にぜひお立ち寄りください。

[営業時間] 10:00～17:00

[場所] 1階 ヘルスクラブ隣接スペース (屋外エリア)

トリプルメガデッキ
([「グリーンライン」]シリーズ)

お庭のシーソー

ティピーカールセル
([「グリーンライン」]シリーズ)

詳細はこちら▼



◆ヘルスクラブ受付

TEL.078-333-3538 (7:00～21:00)



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。



ホテルオークラ神戸
〒650-8560 神戸市中央区波止町2番1号 TEL.(078)333-0111
www.kobe.hotelokura.co.jp

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(カメリアは30分前、メインバー・エラドは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。



カジュアルダイニングへ 「カメラリア」新章開幕。

カジュアルダイニング「カメラリア」料理長 山内 佳則

2月20日、カフェレストラン「カメラリア」が、装い新たにリニューアルオープン。カジュアルダイニング「カメラリア」へと生まれ変わりました。モノトーンを基調に温かみのある木目とゴールドをアクセントとした上質な空間は、くつろぎとホテルらしい洗練が共存し、幅広い世代のお客様や、多様なシーンでご利用いただける場となっています。

メニューは食材を見直し一新。時代に沿った進化を遂げました。この一大プロジェクトを担う料理長の山内は入社後、フランス料理「レストラン エメラルド」に配属となり研鑽を積み、後に副料理長を経験。そうしたオークラフレンチの礎から生まれたのが「野菜が楽しい」シェフズランチです。お客様のニーズにお応えしたヘルシー志向のランチコースとなっています。旬の野菜を4種、兵庫の地野菜を4種、それぞれの特徴に適した調理法でご提供。3月は、菜の花ボイル、焼き筍、インカのめざめ(じゃが芋)フリット、紅心甘根ソテーなどを、淡路どり、イトヨリ鯛、ローストビーフなどと瑞々しい一皿に。野菜のポタージュとキッシュ、野菜のデザートも添えて。

いつでも謙虚に学び
変化を恐れずチャレンジを。

もう一つのポイントが、世界中で人気の神戸ビーフを使ったメニューの充実です。イチオシは「洋食のシェフが作る神戸ビーフのカレーうどん」。旨みたっぷりのビーフを使用したホテルメイトのカレーに神戸ビーフをごろつと加え贅沢に。仕上げに目の前で削るチーズトッピングのサービスも。「洋食レストラン」のメニューを出すのはチャレンジですが、だからこそやりがいがある。伝統は尊重しながら、枠にとらわれず柔軟な発想を活かし、洋食、和食、時にはアジアン、朝食からランチ、アフタヌーンティーやテイクアウト、

ディナーまで。「老若男女どなたが来られても、どんなシチュエーションでも高いレベルで満足いただける、そんな店づくりを目指していきます」

「ロビー階」
カジュアルダイニング
「カメラリア」

●営業時間10:00~21:30
(TEL)078-333-3522

3/28(土)・29(日)にリニューアル記念「スペシャルアフタヌーンティー」を開催!ワゴンサービスなど特別なイベントをお楽しみください。



「野菜が楽しい」シェフズランチ 3月

※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(カメラリアは30分前、メ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。
2 ※写真は実際のも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。



イメージ



イメージ

SEASON HIGHLIGHT

銘柄牛と神戸牛の食べ比べディナー

「神戸牛」の醍醐味を
贅を尽くした趣向で堪能。

世界に名だたる「神戸牛」。その代名詞とも言えるのが霜降りのサシ。しつとりとした赤身の中に白いサシ（脂肪）が細かく入った美しさは格別です。神戸牛のサシは人肌で溶けるほど融点が高いのが特徴。熟練の焼き手が絶妙な火入れをすることで、とろける食感に濃厚な旨みと甘みが広がる至福の味わいに。そんな神戸牛の魅力をより鮮烈にお楽しみいただけるのがこちらの「食べ比べディナー」です。米沢牛や佐賀牛など厳選した銘柄牛フィレ肉の繊細な風味と、神戸牛ロース肉の芳醇な美味しさが際立つ贅沢なコントラスト。旬を意識したコース仕立てでフレンチのエッセンスも効かせ、ソムリエによるお好みに合わせたワインとのマリージュも。神戸港の夜景を眺めながら、ワンランク上のお肉の楽しみをご堪能ください。

DATA

【期間】5.1(金)→5.31(日)

【時間】17:30~21:30

【料金】お一人様 ¥30,000

※3/1~4/30は、極上黒毛和牛の「食べ比べディナー(¥25,000)」をご用意いたします。

【35階】

鉄板焼「さざんか」

(TEL)

078-333-3528

(11:30~21:30)



Enjoy Happy Strawberry
アフタヌーン



午後のひとときに、幸せ運ぶ苺の香り

ホテルメイドのアフタヌーンティーをテイクアウトスタイルで
ご用意。目にも華やかな苺づくしを、ご自宅でのティーパー
ティーや、お花見のお供にもぜひ。

【期間】 3.1(日)→ 5.31(日) / 受け渡し時間 11:00~19:00

【料金】 ¥3,800 ※前日17:00までのご予約制

◆【ロビー階】カジュアルダイニング「カメリア」TEL.078-333-3522(10:00~21:30)

テイクアウト

詳細はこちら▼



LUNCH 山里御膳



うらかな春、旬の美味が咲き誇る

四季折々の風情を軽やかに楽しめるランチ和膳。4月は、鯛
酢橋焼き、手綱寿司などが詰まった八寸をはじめ、初鰹造り、鯖若筈
蒸し 銀鍋など季節の味覚に、桜のあしらいを忍ばせて。

【期間】 通年 【料金】 お一人様 ¥5,500

◆【1階】日本料理「山里」

TEL.078-333-3527(11:30~21:30) 水曜定休

詳細は

こちら▶



STAY 和洋ファミリースイート宿泊プラン



ゴールデンウィークのご家族旅行におすすめ

温かく柔らかな和のなごみとスタイリッシュモダンが融合したスイートルーム。靴を脱いでご宿泊いただく設計で、お子様もシニアも一緒に過ご
やすく、世代を超えておつろぎいただけます。

【期間】 通年

【料金】 4名1室 お一人様 ¥16,000~ ※食事なし

◆宿泊予約係 TEL.078-333-3555(10:00~17:00)

EVENT オークラフレンチのタベ

予約制



ファン待望のフレンチイベントを今年も開催!

「ホテルオークラ神戸のフランス料理」を堪能いただく
イベントを今年は全3回シリーズで開催いたします。総料理
理長の塚本 伸次をはじめ、それぞれのシェフが毎回異なる
テーマで特別コースをお届けします。

【時間】 受付 17:30

食事 18:00~

【場所】 34階「Seiun-星雲-」

【料金】 お一人様 ¥28,000

※料理、食前酒、税・サービス料含む

第1回 4.19(日) 副総料理長 村上 文啓

第2回 8.29(土) シェフ 増田 弘明

第3回 11.23(月・祝) 総料理長 塚本 伸次

◆イベント予約係 TEL.078-333-3801(10:00~18:00)

詳細はこちら▼



スタッフ
おすすめの
一皿

「3階」中国料理「桃花林」
五目焼きそば

1,850円

食べ歩きが趣味の私のイチオシ。強火
で焼かれた麺の香ばしさと、大きく
カットされたイカやプリプリの海老
など具材の旨みが溶け込んだ餡が絶
品です。子供たちも昔から大好きで、
巣立った今でも家族が集まる際には
食べる思い出の味です。



管理部スタッフ



季節の
PICK
UP! 5月 瀬戸内ブッフエ [ウィークエンドランチブッフエ]

◆【3階】ブッフエレストラン「Ariake-有明-」
レストラン予約係
TEL.078-333-4225(10:00~17:00)

瀬戸内の山海の幸からご当地メニューまで!
瀬戸内の潮が磨いたスズキをソテー、鯛はふっくらせいろ蒸し、レモンもたっぷりと。恵まれた地の美味を取り揃え、広島風お好み焼きなどご当地メニューも充実。シェフが趣向を凝らした豚ロース肉の塩釜焼きは実演で登場!

【期間】 5.9(土)→5.31(日) 【土・日・祝日 限定】

【時間】 11:30~15:00 ※最終入店 13:30【90分制】

【料金】 大人 ¥5,500 シニア(65歳以上) ¥4,800

小学生 ¥2,500 幼児 ¥1,900 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。

※3月は春らんまんブッフエ、4月は欧風料理ブッフエをご用意いたします。

GWはランチもディナーも!

ゴールデンウィークブッフエを開催

【期間】 LUNCH 5.2(土)→5.6(水・休)

DINNER 5.1(金)→5.5(火・祝)

詳細はこちら▼

