



「オークラフレンチのタベ」～シェフ達が紡ぐ美食のストーリー～を 2026年に3回シリーズで開催

オークラフレンチの伝統を継承し、時代に合わせて進化する料理をご用意



手前より：前菜、肉料理（「オークラフレンチのタベ」～シェフ達が紡ぐ美食のストーリー～ 第1回より）

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、オークラフレンチの真髓をご堪能いただくイベント『「オークラフレンチのタベ」～シェフ達が紡ぐ美食のストーリー～』を全3回シリーズで開催いたします。2026年4月19日（日）に開催する第1回目では、当ホテルにて長年洋食調理部門を支える副総料理長 村上 文啓によるクラシカルなフランス料理をお楽しみいただけます。なお、ご予約は2月24日（火）より開始いたします。

本イベントでは、日本のフランス料理の礎を築いたオークラフレンチの伝統を継承するホテルオークラ神戸の永く愛されるスペシャリテから、地元兵庫の食材を活かしたイノベーティブな一皿までをご提供いたします。お客様への日頃の感謝を込めて、総料理長の塚本 伸次をはじめとする3名のシェフが毎回特別コースをご用意。また、オプションでソムリエが選定したワインとのマリアージュもお楽しみいただけます。

第1回目は、副総料理長 村上 文啓が担当。旬の鯖と春野菜を使った爽やかなオードブルや、旨みを凝縮した魚介の春キャベツ包みなどをご用意。メインは、黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼きに、味わいにより深みを持たせるモリーユ草のソースを添えて提供します。春から新緑の季節に移ろいゆく情景をイメージしたメニュー構成に、オークラ伝統のソースを用いるなどクラシカルな要素を盛り込んだコース料理をご用意。全3回を通して、フランス料理の魅力を余すところなくお届けする本イベントにご期待ください。

シェフプロフィール

■総料理長 塚本 伸次 (Shinji Tsukamoto)

ホテルオークラ東京 (現 The Okura Tokyo) 、ホテルオークラアムステルダムなどで研鑽を積み、2010年、ホテル日航立川 東京 総料理長に就任。2023年7月よりホテルオークラ神戸 総料理長を務め、オークラフレンチの伝統を生かした新たな一皿の創作に励んでいる。

■副総料理長 村上 文啓 (Fumiaki Murakami)

宴会調理シェフとして腕を磨き、2010年から2018年までフランス料理「レストラン エメラルド」料理長を務める。2025年10月よりホテルオークラ神戸 副総料理長に就任。現在は、宴会・レストラン調理など多方面を統括し、後進の育成にも努めている。

■増田 弘明 (Hiroaki Masuda)

カフェレストラン「カメリア」料理長を経て、2018年から2021年までフランス料理「レストラン エメラルド」の料理長を務める。2019年からは鉄板焼「さざんか」料理長を兼任するなど、多彩な才能を発揮。現在は、宴会・レストラン調理を中心に、幅広い分野を担当している。



総料理長 塚本 伸次



副総料理長 村上 文啓



増田 弘明

第1回メニュー

- ・食前のお愉しみ
- ・フランボワーズ風味の鯖のマリネと細魚のベニエ 青豆のピューレと春野菜のサラダ仕立て 淡路島里農園のレモンドレッシング
- ・ホワイトアスパラガスのポタージュ 桜海老のフランとともに
- ・アイナメとムール貝の春キャベツ包み 新玉葱のクーリを添えて

- ・黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き モリユ茸のアラクレームと赤ワインソース
- ・トンカ豆風味のブランマンジェ 柑橘のスープ仕立て 濃厚なバニラアイスクリーム添え
- ・コーヒーと小菓子

「オークラフレンチの夕べ」～シェフ達が紡ぐ美食のストーリー～概要

【第1回】2026年4月19日（日）／担当 副総料理長 村上 文啓

【第2回】2026年8月29日（土）／担当 増田 弘明

【第3回】2026年11月23日（月・祝）／担当 総料理長 塚本 伸次

時間：受付 17:30～ 食事 18:00～

会場：ホテルオークラ神戸 34階 宴会場「Seiun-星雲-」

料金：¥28,000

※表示料金には、料理、食前酒(アルコールまたはノンアルコール)、サービス料・消費税が含まれております。

※ペアリングワイン オプション¥10,000

オンライン予約：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/37th-french-evening>

お問い合わせ：イベント予約係 TEL.078-333-3801（10:00～18:00）

※本イベントはオンラインにて予約を承ります。

※開催日2日前の人数変更ならびにキャンセルにつきましては、キャンセル料100%を申し受けます。

※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。

※男性はジャケット着用をお願いいたします。

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む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。