



「開業記念スペシャルガラディナー」を6月21日に開催 旬の兵庫県食材を味わう一夜限りの特別メニュー



手前より：前菜、肉料理

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、2026年6月21日（日）に、兵庫県産の食材を用いたコース料理を提供する『「開業記念スペシャルガラディナー」～ホテルオークラ神戸を支える兵庫県生産者とともに～』を開催いたします。なお、ご予約は4月19日（日）より開始いたします。

本イベントでは、県産食材の持ち味を生かした特別コース料理をご用意します。地元兵庫の多彩な食材を、時代とともに進化するフランス料理に仕立てます。また、食材の魅力をより深く感じていただけるよう、淡路島産玉葱、神戸市西区の神戸米、明石市の新鮮なマイクロリーフなどの生産者3名を招き、それぞれのこだわりや想いをお話しいたします。神戸の味覚を味わうオークラフレンチにご期待ください。

概要

開催日：2026年6月21日（日）

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（オプション：ペアリングワイン¥10,000）

オンライン予約：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/openingcelebration>

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。

※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。

※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。

■協力：

株式会社小池農園こめハウス／代表取締役 小池 潤

淡路島 里農園／九代目園主 里 昌樹

LAND FARM／藤田 梨奈

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、お料理とともに心和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/>

【公式 SNS】

Instagram：<https://www.instagram.com/hotelokurakobe/>

Instagram（Wedding）：https://www.instagram.com/hotelokurakobe_wedding/

■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 : 山地、水口、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。