



## 夏の夜を彩る『ビア&サマーディナーbuffet』を6月26日より開催 涼を楽しむアイスクーリングショーなど6つのイベントを用意



ビア&サマーディナーbuffet 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 総支配人：石垣 聡）は、2026年6月26日（金）から9月23日（水・祝）まで、buffetレストラン「Ariake-有明-」にて『ビア&サマーディナーbuffet』を開催いたします。なお、2026年5月7日（木）より予約を開始、5月7日（木）～6月30日（火）の期間中に前売券を販売いたします。

ビア&サマーディナーbuffetは、お子様から大人まで幅広い層にご満足いただける、贅沢なホテルグルメを楽しめる夏限定のイベントです。串揚げやアクアパッツァなどお酒に合う料理をはじめ、新鮮な魚介のマリネ、ジューシーなグリルチキン、ライブキッチンではオークラ伝統のローストビーフなど、本格的な料理をご提供します。さらに本年は、6～8月に、ジューシーな味わいの宮崎チキン南蛮風や、じっくり煮込んだ沖縄ラフテー風 豚肉の煮込みなど、九州・沖縄の名物料理が月替わりで多数登場します。

9月には、濃厚な味わいのオマール海老のビスクや、香り高い白身魚の白ワイン蒸しなど、フランスをテーマにした料理をご用意します。

生ビールやワイン、福田農場の九州果実シロップを使用したカクテルおよびノンアルコールカクテル、ソフトドリンクまで多彩なラインアップのドリンクとともにご堪能いただけます。

また、期間中はビア&サマーディナーbuffetを盛り上げる6つのイベントをご用意します。オープニングデーの6月26日（金）は、ホテルマスコットベア『オルタン』と初お披露目となる『シア』が登場します。その他、キーボードプレイヤーによる生演奏や真夏のフラショーなど、複数日程で開催し、会場を盛り上げます。

みなとまち神戸の夜景を望む涼しい店内席で、ご家族やグループ、友人や仲間と思い出に残るひとときをお過ごしください。なお、6月30日（火）まで、通常料金より最大2,500円分お得な前売券を販売いたします。



buffetレストラン「Ariake-有明-」

## 『ビア&サマーディナーbuffet』開催概要

開催期間：2026年6月26日（金）～9月23日（水・祝）

開催時間：17:30～21:00 120分制

開催場所：ホテルオークラ神戸 3階 buffetレストラン「Ariake-有明-」

料金：buffetプラン（ソフトドリンク付）

基本料金 お一人様 ¥8,000、小学生 ¥4,000、幼児（4歳以上） ¥2,500、3歳以下無料

※6月全日および7～9月の日曜～木曜日は基本料金より1,000円引きにてご利用いただけます。

※アルコール飲み放題プランは、お一人様2,500円の追加料金が発生します。

buffetメニュー（一例）：

〈6・7月〉

鮪のマリネ 爽やかな生姜と大葉風味のソース、ゴーヤと蒸し鶏 塩レモンソース、豚ばら肉の焼酎煮込み、カボス 香る魚介のアクアパッツァ、夏野菜とチーズのオムレツ トマトソース、海老とアスパラガスのチリソース煮、串揚げ各種、国産牛ローストビーフ、オークラ神戸特製牛すじのカレー、マンゴーロールケーキ、紅芋タルト

〈8月〉

スパイシーなスパムと夏野菜のサラダ、さつま揚げと高菜の冷製パスタ、鶏手羽元の鹿児島ごて焼き風、グリルソーセージ 神戸マスタード、きびなごのスパイス唐揚げ、九州産アジフライ、飲茶各種、国産牛ローストビーフ、マンゴーロールケーキ、桃のショートケーキ

〈9月〉

ハーブが香るチキンとクスクスのタブレ、海鮮ちらし寿し、オマール海老のビスク、牛肉の赤ワイン煮込み、白身魚の白ワイン蒸し ラタトゥイユとピストソース、ポテトとチーズのガレット、グリルチキン マスタードのクリームソース、国産牛ローストビーフ、ガトーショコラ、ピスタチオのロールケーキ

## 『ビア&サマーディナーbuffe』前売券販売 概要

販売期間：2026年5月7日（木）～6月30日（火）

利用期間：2026年6月26日（金）～9月23日（水・祝）

販売料金：buffeプラン 1枚 ¥6,000、飲み放題付プラン 1枚 ¥8,000

販売場所：フロントカウンター、カジュアルダイニング「カメリア」、buffeレストラン「Ariake-有明-」、ヘルスクラブ

※前売券は予定枚数終了次第、販売終了となります。

※期間中いつでも同一料金でご利用いただけます。

## イベント開催 概要

・オルタンくん&シアちゃんがやってくる！

ホテルマスコットベアの「オルタン」と「シア」が、各テーブルをまわりご挨拶いたします。お子様にはおもちゃのプレゼントをご用意しております。

期間：6月26日（金）、8月28日（金）、9月23日（水・祝）

場所：ホテルオークラ神戸 3階 buffeレストラン「Ariake-有明-」

・翠ジンガールと乾杯！翠ジン祭り

「翠ジンソーダ」オリジナルグッズが当たる抽選会を実施します。あわせて、お祭りをイメージした店内装飾が華やかなひとときを演出します。

期間：7月10日（金）、8月16日（日）、9月12日（土）

場所：ホテルオークラ神戸 3階 buffeレストラン「Ariake-有明-」

・リクエストにもお応え！満島宏美のキーボード生演奏

ポップスからクラシックまで幅広いジャンルを手掛け、弾き語り奏者としても活躍する満島氏の生演奏をお届けします。

期間：7月15日（水）、8月20日（木）、9月4日（金）

場所：ホテルオークラ神戸 3階 buffeレストラン「Ariake-有明-」

・Kanaloa Hula Studio による真夏のフラショー

フラダンスやタヒチダンスなどを取り入れた華やかなパフォーマンスで、夏の夜を盛り上げます。

期間：7月24日（金）

場所：ホテルオークラ神戸 3階 buffeレストラン「Ariake-有明-」

・アイスカービングショー

buffetレストラン「Ariake-有明-」に隣接するルーフガーデンで、シェフによる圧巻のアイスカービングショーを開催します。氷彫刻の実演を目の前でご覧いただけます。

期間：8月2日（日）、9月5日（日）

場所：ホテルオークラ神戸 3階 ルーフガーデン

・女子ラグビーチーム「神戸ファストジャイロ」の選手が来場！

チームオリジナルグッズが当たる抽選会を実施します。選手との記念撮影もお楽しみいただけます。

期間：9月17日（木）

場所：ホテルオークラ神戸 3階 buffetレストラン「Ariake-有明-」

## ご予約・お問い合わせ

ホテルオークラ神戸 レストラン予約係 TEL.078-333-4225（10:00～17:00）

オンライン予約 <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/beer-summer-dinner-buffet/>

※表示料金にはサービス料、消費税が含まれております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

※イベントの日程は変更になる場合がございます。

※予約日 2 日前の 21:00 以降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。

## ■協賛： SUNTORY

## 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/>

【公式 SNS】

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

Instagram（Wedding）：[https://www.instagram.com/hotelokurakobe\\_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](mailto: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。