

PÂTISSERIE & BAKERY

※全てテイクアウト
価格表記

ホテルの味をご自宅で 夏のテイクアウト



6月

ノワゼットシトロン Noisette Citron
¥850

なめらかな口どけのムースケーキ。
爽やかなレモンクリームとココ深い
ヘーゼルナッツのプラリネが互いを
引き立て合う大人の味わいです。



7月

ココパイン Coco Pineapple
¥750

パイン、キャラメル、ココナッツの甘
いハーモニーがトロピカルなムード
を誘う“夏のタルト”。ミントを添えて
涼やかに。



8月

シソピーチ Shiso Peach
¥850

桃のパナコッタと赤シソのジュレ
が美しく層をなすカップデザート。
みずみずしい風味のコントラスト
に、穂ジソのアクセントを。

夏の風味を込めて焼き上げた「季節のパン」をご紹介します。

7月・8月

A.レモンパン Lemon Bread

¥340
瀬戸内レモンのピールを使った上品
な爽やかさ。

B.オレンジ Orange Bread

¥380
オレンジのほろ苦さとクリームチーズ
がベストマッチ。

C.カンパーニュフィグ Campagne aux Figues

¥420
白ワインに付け込んだドライ白いちじ
くの濃厚さが魅力。



[LOBBY]カジュアルダイニング「カメラリア」(テイクアウト販売)11:00~(パンは10:00~) (TEL)078-333-3522(10:00~21:30) Camellia (Casual Dining)

※写真は実際のものと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。

公式サイト



ホテルオークラ神戸
LINE公式アカウント

お得なクーポンも配信!
「友だち追加」はこちらから



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。

HORTENSIA

ホテルオークラ神戸 レストランインフォメーション オルタンシア
[Vol.232] -2026 June, July & August-



夏の訪れを告げる美味の彩り。



ホテルオークラ 神戸

〒650-8560 神戸市中央区波止場町2番1号 TEL.(078)333-0111

www.kobe.hotelokura.jp



Hotel Okura
K O B E

旬が織りなす、風雅の粹。

白鷺会席／日本料理「山里」

The essence of elegance woven by the seasons.

Shirasagi Course/Yamazato (Japanese Fine Dining)



7月 淡路産牛ロース治部煮



8月 鱧葛打ち

お客様一人ひとりに合わせたおもてなしと“和の心”でお迎えする心地よい空間にて、丹精込めた会席料理をお届けいたします。神戸のランドマークとしての誇りを胸に、瀬戸内の山海をはじめ兵庫県産や地のものを中心とした豪華食材を厳選し、関西の味付けも意識。この地で約20年にわたり腕を磨いてきた料理長を筆頭に、繊細な職人技を携えた料理人たちが「その時々で最も美味しいもの」を、月替わりでご用意いたします。こだわりの「焼八寸」は、焼物のまわりに前菜替わりとなる旬彩を添えた華やかな一皿で、6月は鱧梅若狭焼きを。関西の夏宴に欠かせない鱧は、7月に湯引き、8月に葛打ちと多彩な趣向でご提供いたします。イサキ焼き霜や、瀬戸内鯛と蒸し鮑のカルパッチョ風など、造りにもひと技効かせて。強肴には淡路産牛ロースをご用意し、食べ応えも充分な会席コースとなっております。冷やし炊き合わせや掛保乃糸素麺ほか、暑い日にうれしいお品書きも。地の恵みと旬の悦びに満ちた“いまここ”ならではの特別な美食体験を、ごゆるりとお楽しみください。

We offer meticulously prepared kaiseki cuisine in a comfortable space that welcomes guests with the "Japanese spirit" and hospitality tailored to each individual. With pride in our position as a Kobe landmark, we carefully select luxurious ingredients primarily from Hyogo Prefecture and other local areas, including from the mountains and sea of Setouchi, and are conscious of using seasoning typical of Kansai. Under a head chef who has honed his skills in this region for around 20 years, our team of chefs use their delicate craftsmanship to produce "the most delicious food of the moment" in a menu that changes each month. Our special "Yaki Hassun" is a gorgeous plate where the grilled food is surrounded by seasonal items that serve as an appetizer. In June, guests can enjoy Wakasa style pike conger eel and plum. Pike conger eel is an essential element of summer banquets in Kansai. It will be served in various ways, including parboiled and shocked in July and Kuzu-dusted in August. The skill of the chefs also shows in the sashimi plate, including the seared grunt, and the carpaccio style Setouchi sea bream and steamed abalone. Awaji beef loin is served as the meat dish and contributes to the substantial and satisfying Kaiseki course. There are also dishes that are welcome on a hot day, including a chilled assortment of simmered items and fine somen noodles from Ibonoito. Relax and enjoy a special gastronomic experience that can only be found here and now, filled with the blessings of the land and the joys of the season.

LUNCH DINNER

6月・7月・8月 11:30～15:00 / 17:30～21:30

白鷺会席 (全8品)

Shirasagi Course (A total of 8 dishes)

お一人様 ¥16,000

[1F] 日本料理「山里」／水曜定休

〈TEL〉078-333-3527 (11:30～21:30)

Yamazato (Japanese Fine Dining)

Closed on Wednesday



Summer

夏の訪れを告げる美味の彩り。

陽ざしに育まれた恵みが、鮮やかなひと皿へと姿を変え、
口に運ぶたび、季節の移ろいを映し出します。
今この時季にしか出会えない味わいを、心ゆくまで。

[3F]中国料理「桃花林」〈TEL〉078-333-3526(11:30~21:30)
TOH-KA-LIN (Chinese Fine Dining)

涼の贅沢、夏の風物詩が今年も。

選りすぐりの具材を一つひとつ丁寧に仕上げたホテルオークラ伝統の味。昔ながらのファンも多い「五目入り冷麺」、8種の海鮮が盛りだくさんの「海の幸入り冷麺」、ピリッと旨辛がたまらない「冷やし担々麺」の3種をご用意しております。

The summer tradition of luxurious refreshing coolness returns again this year.

Each of the specially selected ingredients is carefully prepared to produce the traditional taste of Hotel Okura. We have prepared three types of noodles: The "Cold Noodles with Assorted Toppings" that has many long-standing fans, "Cold Noodles with Seafood" that includes a generous serving of eight kinds of seafood, and "Chilled Dandan Noodles" which has an irresistible sharp spiciness.

LUNCH | DINNER

7月・8月 11:30~15:00 / 17:30~21:30

冷麺フェア

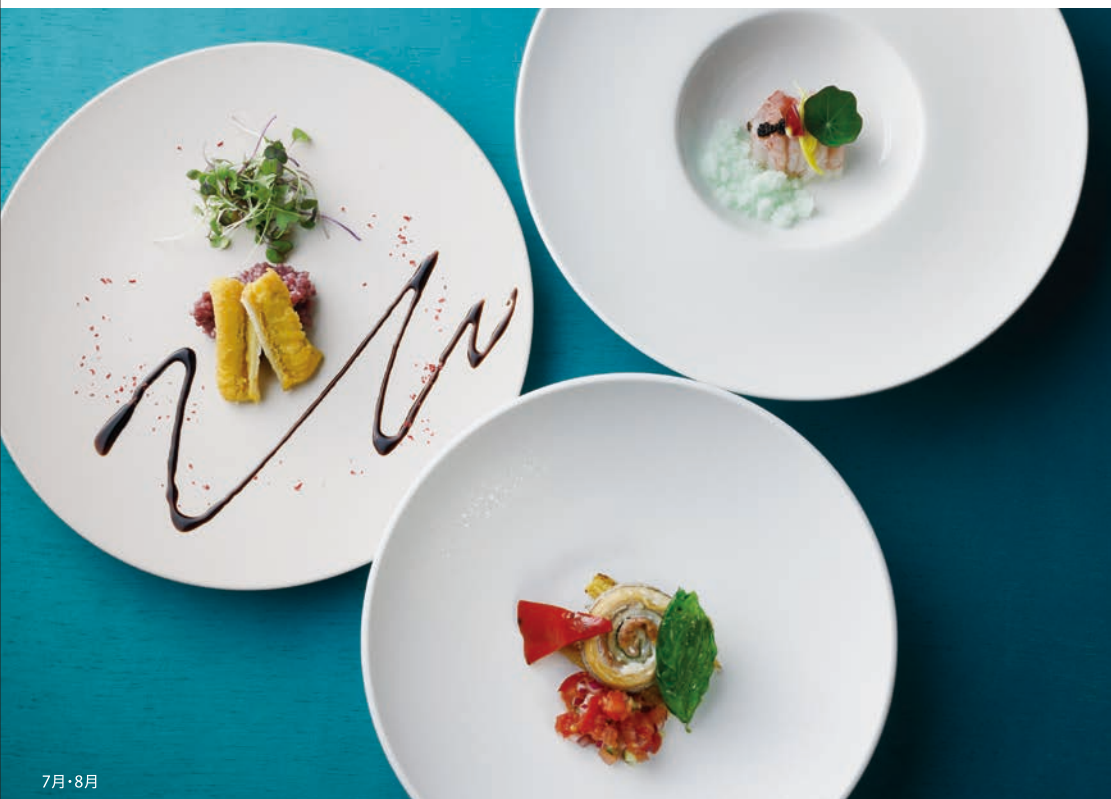
Cold Noodles Fair

¥2,600~



五目入り冷麺
Cold Noodles
with Assorted Toppings

海の幸入り冷麺
Cold Noodles
with Seafood



7月・8月



イメージ

■ [LOBBY]カジュアルダイニング「カメリア」〈TEL〉078-333-3522(10:00~21:30)
Camellia (Casual Dining)

オークラ洋食の伝統と新たな感性が響き合う。

フランスの優雅さにイタリアンの軽やかさが調和する洗練されたフルコース。
7月・8月はライムのグラニテを添えた前菜から、赤ワインのリゾット 鱧のクロッカ
ン、太刀魚のサルティンボッカ、国産牛ロース肉のグリル、デザートまで。

The tradition of Western food at Okura blended with new sensibilities.

A sophisticated full-course meal where the elegance of French cuisine and lightness of Italian dishes is in perfect harmony. In July and August, there are appetizers with lime granita, red wine risotto and croquant of pike conger eel, cutlassfish saltimbocca, grilled domestic beef loin, and desserts.

DINNER 6月・7月・8月 17:00~21:30

フルコースディナー(全6品)
Dinner Course (A total of 6 dishes)
お一人様 ¥10,000



■ [35F]鉄板焼「さざんか」〈TEL〉078-333-3528(11:30-21:30)
Sazanka (Teppanyaki)

極上黒毛和牛を絶品フレンチ仕立てで。

「さざんか」が自信を持っておすすめするディナーコース。鉄板で香ばしく
焼き上げた極上黒毛和牛のフィレ肉とフォアグラのロッシーニ風など、厳選
素材とフレンチの趣が織りなす口福をご堪能ください。

Premium Kuroge Wagyu beef served in an exquisite French style.

A dinner course that Sazanka recommends with confidence. Enjoy the rich taste of carefully selected ingredients prepared in a French style, including premium Kuroge Wagyu beef fillet grilled fragrantly on an iron plate and Rossini-style foie gras.

DINNER 6月・7月 17:30~21:30

おすすめディナー(全9品)
Recommended Dinner (A total of 9 dishes)
お一人様 ¥25,000

※8月は「銘柄牛と神戸ビーフの食べ比べディナー(¥30,000)」をご用意いたします。
*In August, we will prepare a "Brand Beef and Kobe Beef Tasting Dinner (¥30,000)."





7月イメージ

■ [3F] プッフェレストラン「Ariake-有明-」 (TEL)078-333-4225 (レストラン予約係 10:00~17:00)
Ariake (Buffet Restaurant)

非日常の美味しさをとりどりに。

熟練のシェフが腕をふるうメニューが毎月40種以上。手間ひまをかけ趣向を凝らした、ホテルプッフェならではの本格グルメが揃います。7月・8月は「九州・沖縄」をテーマに地元食材やご当地名物などを盛り込み、ご旅行気分を演出します。

Enjoy a variety of dishes with extraordinary deliciousness.

More than 40 dishes each month in a selection demonstrating the skills of our expert chefs. A great deal of time and effort has been spent devising authentic gourmet cuisine that only a hotel buffet can offer. In July and August, the selection will include local ingredients and local specialties under the theme of "Kyushu and Okinawa," to create the feeling of travel.

LUNCH 11:30~15:00 ※最終入店 13:30【90分制】

ウィークエンドランチbuffet **【土・日・祝日 限定】** ※ソフトドリンク付 ※飲み放題のオプションもございます。

●6月 開業記念buffet ●7月・8月 九州・沖縄フェア

Weekend Lunch Buffet (Saturdays, Sundays and public holidays only)

*Last entry at 1:30 p.m. (duration: 90 min.) *Includes soft drink. *There's also an all-you-can-drink option for alcoholic drink.

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

Adults, ¥5,500; Seniors (65 and older), ¥4,800; Children (elementary school students), ¥2,500 Younger children, ¥1,900; Ages 3 and under, free



■ [LOBBY]「メインバー エメラルド」
(TEL)078-333-3524 (16:30~23:00)
Main Bar Emerald

銘醸コニャックを使用したプレミアムなカクテル。長期熟成が生み出す深い味わいと芳醇な香りに酔いしれて。

A premium cocktail made with a famous cognac. Absorb yourself in the deep flavor and rich aroma created through the long aging period.

6月・7月・8月 16:30~23:00

プレミアムカクテル ~ブランデー Hennessy XO~

(左から)

●プレミアム サイドカー

●プレミアム アレキサンダー

Premium Cocktail - Hennessy XO Brandy -
(From left) Premium Sidecar, Premium Alexander
各 ¥3,200

※季節のフルーツのカクテルも

月替わりでご利用しております。

*We also serve seasonal fruit cocktails that change monthly.



6月・7月

■ [LOBBY]カジュアルダイニング「カメラア」
(TEL)078-333-3522 (10:00~21:30)
Camellia (Casual Dining)

旬の果実をふんだんに使ったセイボリー&スイーツを華やかなティースタンドでご提供。伝統のフレンチトースト、自家製フルーツティーと、優雅な午後のひとときを。

Savory and sweet items made with plenty of seasonal fruits are served on a gorgeous tea stand. Enjoy an elegant afternoon with traditional French toast and our homemade fruit tea.

6月・7月・8月 13:00~16:00

アフタヌーンティー

●6月・7月 マンゴー ●8月 桃

Afternoon Tea

June/July: Mango August: Peach

¥5,200

※前日17:00までにご予約をお願いいたします。

*Reservations required no later than 5:00 p.m. the previous day.



予約制

総料理長 塚本・新総料理長 村上による饗宴
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～

詳細は
こちら



オークラフレンチと兵庫の恵みをお届けする、特別な夜。開業記念日を祝した一夜限りのスペシャルなフランス料理フルコースをご用意。兵庫県産の食材をふんだんに使用し、その魅力を生産者自らお客様にお伝えするイベントを開催いたします。

【日時】6.21(日) 受付 17:30～/食事 18:00～20:30
 【場所】34F「Seiun-星雲-」
 【料金】お一人様 ¥28,000 ・ワインペアリングオプション¥10,000
 ※食前酒付 ※料理、税・サービス料含む

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

予約制

兵庫の魅力を発信
兵庫グルメフェア

詳細は
こちら



各レストランのひと皿で巡る「兵庫県食材」の奥深さ。兵庫県産食材を使用したメニューをご提供するグルメフェアを4回にわたって開催いたします。第1回は「三田ポーク」。兵庫県三田市の広大な自然が育んだ高品質なブランド豚はジューシーな柔らかさと上品な甘み特徴。各店の個性が光る逸品を食べ比べる楽しみも。

【日時】8.1(土)→8.31(月)
 【場所】カジュアルダイニング「カメラア」、日本料理「山里」、中国料理「桃花林」、鉄板焼「さざんか」

メニュー例
 【カメラア】スパイシーポークグリルのピラフ 淡路オニオンのカレーソース (自家製パンチェッタのサラダ付) ¥2,800
 【桃花林】三田ポークのスパイシークミン炒め ¥2,700

◆レストラン予約係 TEL.078-333-4225(10:00～17:00)

予約制

フルーツカービング教室

詳細は
こちら



野菜や果物の飾り切りをシェフとご一緒に。1本のナイフで野菜や果物に繊細な模様を彫り込み、美しい装飾へ仕上げる技法を学べる体験型イベントです。全4回シリーズの第1回は「夏」をテーマにしたデザインのカービングと、飾り切りした夏野菜を使ってピクルス作りにチャレンジ。

【日時】7.18(土)、10.4(日)、12.20(日)、2027.3.13(土)
 受付 13:00～/13:30～16:00

【場所】1F「Icho-銀杏-」 ※会場は変更になる場合がございます。
 【講師】シェフ 増田 弘明
 【料金】お一人様 One Harmony会員 ¥7,500/一般 ¥8,500
 ※カービングナイフをご持参の方は¥2,000割引いたします。
 ※材料費、ケーキセット、消費税・サービス料含む

◆総合企画室 TEL.078-333-3503(平日 9:30～18:00)



屋外プールのご案内

夏休みの楽しい思い出づくりに

詳細は
こちら



港町神戸の爽やかな風を感じられる屋外プールが今年もオープン！ご宿泊のお客様はお盆期間も含め、お得な料金でご利用いただけます。※詳しくはスタッフまでおたずねください。

●ビジターご利用の場合 ベッドカバー1枚、バスタオル1枚、バスローブ1着付

期間	7.18(土)→8.7(金)、8.17(月)→8.31(月)
平日	10:00～17:00(最終受付16:00) 大人(13歳以上) ¥7,000/お子様 ¥3,500/3歳以下 無料
土・日・祝	9:00～17:00(最終受付16:00) 大人(13歳以上) ¥8,000/お子様 ¥4,000/3歳以下 無料



※営業状況によりご利用いただけない場合がございます。



どなたでもご利用いただけます
プールサイドレストランでバカンス気分♪

【期間】7.18(土)→8.31(月)
 【時間】11:30～16:00 (ラストオーダー フード14:00、ドリンク15:30)
 空気のように軽い泡状で、ふわふわの食感が楽しめる“エスプーマ”のかき氷が新登場。シェフ特製のパニーニや揚げタコ焼きなど軽食も多彩に。

◆ヘルスクラブ TEL.078-333-3538(7:00～21:00)



シェフ陣の美味が勢ぞろい！
Beer & Summer Dinner Buffet
 ピア&サマーディナーbuffe

2026.6.26(金)→9.23(水・祝)
 3F ブッフエレストラン「Ariake-有明-」 17:30～21:00 [120分制]
 【料金】【ブッフエプラン】(ソフトドリンク付120分) 楽しいイベントもいろいろ開催！
 大人 ¥8,000 小学生 ¥4,000
 幼児 ¥2,500 3歳以下 無料

アルコール飲み放題オプションもございます。

6月26～30日、7・8・9月の日～木曜日は、
基本料金より1,000円お得！ ※8/8～8/16は除く

◆レストラン予約係 TEL.078-333-4225(10:00～17:00) ピア&サマーディナーbuffe・ルーフガーデン バーベキューの詳細はこちら



**ルーフガーデン
 バーベキュー**

2日前
 12:00までの予約制
 2026.8.1(土)→9.23(水・祝)
 3F 屋外スペース「ルーフガーデン」
 18:00～または 18:30～ [120分制]

【料金】お一人様 ¥8,500 (料理のみ)
 国産牛リブロースや新鮮な魚介を贅沢に。人気の揚げ物やピラフ、デザートまで楽しめる充実のプランです。

飲み放題オプション(アルコールあり・なし)もございます。

