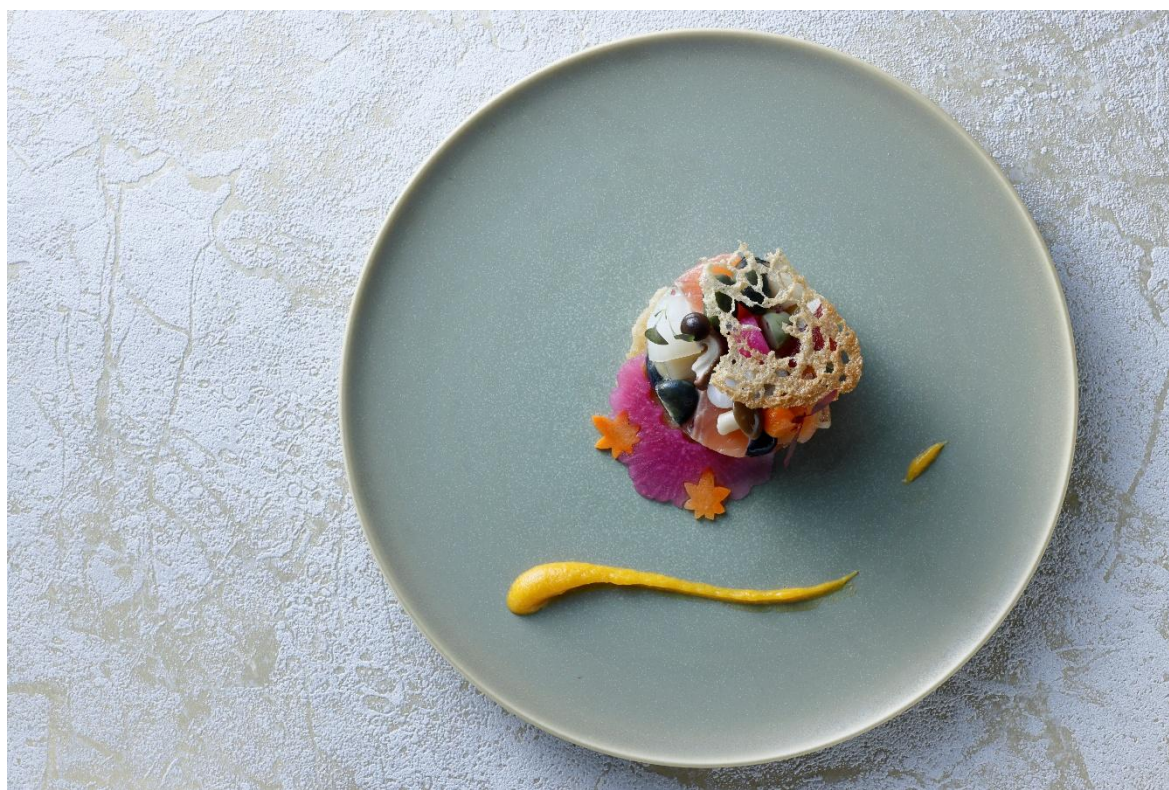




総料理長 村上文啓による「オークラフレンチの夕べ」を

11 月 15 日に開催

兵庫県産の豊かな食材をふんだんに使用した特別メニューを提供



前菜より「播州サーモンと秋野菜のアスパリック 柿のビネグレットソース」

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 7 月に総料理長に就任した村上文啓による『オークラフレンチの夕べ』を 2026 年 11 月 15 日（日）に開催いたします。

本イベントでは、ホテルオークラ神戸の洋食調理部門において長年研鑽を積み、オークラフレンチの伝統を受け継いできた村上が考案した特別メニューを提供します。兵庫県産の秋の食材をふんだんに使用し、深まりゆく秋の情景をイメージした料理の数々をお楽しみいただけます。

新鮮な播州サーモンと秋野菜を重ね合わせた色鮮やかな前菜や、フレンチの技法でふっくらと蒸し上げた明石鯛と六甲マッシュルームのクリームソースのほか、肉料理の香り高い丹波篠山産黒枝豆を包んだ六甲姫牛は、甘みが際立つ朝来産長ネギと柔らかなビネガー風味を合わせたソースでお召し上がりいただけます。オークラフレンチの真髄を存分に味わうコース料理をご堪能ください。

『ディナーコース』

- ・食前のお楽しみ
- ・播州サーモンと秋野菜のアスピック 柿のビネグレットソース
- ・さつま芋のヴルーテ オーガニックファームたにぐち 鴨肉のコンフィと栗のフラン
シナモン風味のカプチーノ仕立て
- ・明石鯛と銀杏のヴァプール 兵庫県産古代米と舞茸のリゾット 六甲マッシュルームのクリームソース
- ・六甲姫牛フィレ肉と丹波篠山産黒枝豆のロール仕立て
朝来産長ネギのアラクレームとシェリービネガー風味のソース
- ・丹波栗の絞りたてモンブラン サクサクのメレンゲときなこアイスクリーム添え
- ・コーヒーと小菓子

※コース料理に合わせ、ソムリエが選定したワインペアリングのオプションもご用意しています。

「オークラフレンチの夕べ」概要

開催日：2026年11月15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

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

お問い合わせ：レストラン予約係 TEL.078-333-4225（10:00～17:00）

※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

※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。

総料理長 村上 文啓（Fumiaki Murakami）

1993年、株式会社ホテルオークラ神戸に入社。

宴会調理シェフとして腕を磨き、2011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月にはホテルオークラ神戸 副総料理長に就任。

宴会・レストラン調理など多方面を統括し、

2026年7月より総料理長を務める。



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体とを癒す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。