

PÂTISSERIE & BAKERY

※全てテイクアウト
価格表記

ホテルの味をご自宅で 秋のテイクアウト

9月

無花果のミルフィーユ Fig Mille-Feuille
¥900

厚めに焼き上げたパイ生地のおふんわり軽い食感と、なめらかなディプロマットクリームが奏でる多幸感。みずみずしい無花果を飾って。

10月

かぼちゃティラミス Pumpkin Tiramisu
¥850

まろやかな甘さとカシスの酸味が見事に調和。かぼちゃとマスカルポーネのクリーム、カシスムース、ガナッシュを重ねた秋色ティラミス。

11月

キャロットケーキ Carrot Cake
¥850

チョコレートクリームでドレスアップした上品な生菓子仕立てのキャロットケーキ。スパイス香る生地に柑橘のマーメレードを合わせて。

栗の形がかわいい栗あんぱん、かぼちゃ風味のチーズクリームを巻いて焼き上げたフロマージュポティオン、アールグレイを練り込んだ紅茶メロンパン、おやき風に仕上げたくるみあんぱん。おいしい秋のパンが勢ぞろい。

9月・10月

A.栗あんぱん
Chestnut
Sweet Bean Bun
¥320

B.フロマージュ
ポティオン
Fromage Potiron
¥360

11月・12月

C.紅茶メロンパン
Tea Melon Bread
¥340

D.くるみあんぱん
Walnut Sweet Bean Bun
¥340



[LOBBY] カジュアルダイニング「カメリア」(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.233] - 2026 September, October & November -

深まる秋、
満ちゆく口福。



Hotel Okura
K O B E



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.co.jp



ミックス
紙
FSC® C010181



ひと皿に宿る オークラの美学。

おすすめディナー／鉄板焼「さざんか」

The Okura philosophy, expressed on every plate.
Recommended Dinner / Sazanka (Teppanyaki)



熱々の鉄板から立ち上る芳ばしい香り、焼き手の鮮やかな手さばきが奏でる心地よいリズム。五感で味わう鉄板焼の醍醐味に、ホテルオークラらしいフレンチの感性を重ねたディナーです。厳選素材の持ち味を最大限に引き出すのはもちろん、ソースや盛り付けにまで趣向を凝らし一品ずつ丁寧に仕上げるコース仕立てでご提供いたします。9月・10月のテーマは、秋のフレンチ。前菜から始まり、スープはフォアグラとさつま芋のポタージュ。オマール海老のポワレと秋鮭に軽く仕上げたアメリカヌソースを合わせ、秋の焼き野菜も添えて紅葉を思わせる彩り豊かなひと皿に。メインは、熟練の目利きで選び抜いた極上黒毛和牛の食べ比べ。美しくサシが入り脂の甘みを感じるロース肉と、柔らかく旨みのあるフィレ肉を、お客様のお好みに合わせた絶妙な火加減で焼き上げます。会話を通して心地よい距離感を大切にするおもてなしとともに、優雅な秋のひとときをお過ごしください。

The enticing aroma rising from the hot teppan and the graceful rhythm of the chef's masterful movements set the stage for an unforgettable evening. This dinner experience combines the sensory excitement of teppan'yaki with the refined French sensibility that defines Hotel Okura. Each course showcases the finest seasonal ingredients at their best, complemented by carefully crafted sauces and elegant presentation. September and October celebrate the flavors of autumn through French cuisine. The meal begins with an appetizer, followed by a foie gras and sweet potato potage. Pan-seared lobster and autumn salmon pair with a delicately finished sauce américaine, accompanied by seasonal grilled vegetables in a vibrant presentation inspired by autumn foliage. For the main course, compare two exceptional cuts of premium Japanese Black beef, selected by our expert chefs: beautifully marbled sirloin with rich, sweet fat and tender fillet with deep, refined flavor, each grilled precisely to your preferences. Enjoy an elegant autumn dining experience, enhanced by warm, attentive hospitality that values genuine conversation.

DINNER 9月・10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

※11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 November, we will prepare a "Brand Beef and Kobe Beef Tasting Dinner (¥30,000)."

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



※ランチタイムのラストオーダーは各レストラン表記時間の30分前、ディナータイムは1時間30分前(カメラは30分前、メインバーエメラルドは1時間前)となります。
※ご案内の料金には税・サービス料が含まれております。※写真は実際のものとは異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。

Autumn

深まる秋、満ちゆく口福。

色づく山々、実りを迎える海と大地が育む滋味。

料理人の感性によって美しく仕立てられた秋の美食が、
季節を感じる歓びを、より味わい深いものしてくれます。

■ [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)

実り豊かな季節のご馳走。

“今”を味わうおすすめメニュー。鮭ときのこ、いくらを贅沢に盛り込んだ和風ピラフは、豆乳味噌のお出汁をかけてリゾット風にも。デザートには、サクサク食感のカダイフを纏った、いがりモチーフのモンブランを。

The season's finest harvest on every plate.

Enjoy chef-recommended dishes that celebrate the flavors of the moment. Generously prepared with mushrooms and salmon roe, our Japanese-style salmon pilaf can also be enjoyed risotto-style by pouring over a soy milk and miso broth. For dessert, enjoy a Mont Blanc inspired by a chestnut burr, wrapped in crisp, delicate kadayif pastry.

9月・10月 11:00～21:30

鮭ピラフ 秋の味覚と豆乳味噌のお出汁添え

Salmon Pilaf with Autumn Delicacies and Soy Milk Miso Broth

¥2,800

明太子とポルチーニ茸の和風茸クリームパスタ

Japanese Mushroom Cream Pasta with Pollock Roe and Porcini Mushrooms

¥2,800

カダイフを纏ったモンブラン風バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream Mont Blanc Wrapped in Kadayif Pastry

¥1,800



カダイフを纏った
モンブラン風
バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream Mont Blanc
Wrapped in Kadayif Pastry

鮭ピラフ 秋の味覚と
豆乳味噌のお出汁添え
Salmon Pilaf with Autumn Delicacies
and Soy Milk Miso Broth



10月



11月

【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

香り高く旬を迎えた「松茸」の愉しみ。

松茸の芳醇な香りに酔いしれる土瓶蒸しをはじめ、神戸ポークとの好き煮や、衣揚げ、松茸ご飯など、秋の味覚の王者を多彩な料理に仕上げてランチ御膳に。この時期だけのご馳走を1日30食限定でご提供いたします。

Savor the rich aroma of matsutake mushrooms at their seasonal peak.

This lunch set showcases the king of autumn delicacies in a variety of dishes, including fragrant matsutake mushroom soup served in a teapot, Kobe pork simmered in a sukiyaki-style broth, lightly battered and fried matsutake mushrooms, and matsutake mushroom rice. Available exclusively during the season, with only 30 servings each day.

LUNCH 9月・10月 11:30～15:00

松茸御膳 (全7品) **1日30食 限定**

Matsutake Gozen (A total of 7 dishes) **Limited to 30 servings per day**

お一人様 ¥6,500

※11月は「山里御膳 (¥5,500)」をご用意いたします。*In November, we will prepare a "Yamazato Gozen (¥5,500)."



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

豪華食材を惜しみなく、趣向を凝らして。

料理長おすすめの逸品が揃う特別コース。11月は、湯気とともに魅惑的な香りが立ち上る金目鯛と自家製ハムのフィルム蒸し、黄金色の上海蟹味噌を纏った豆腐煮込み、伝統のふかひれ姿煮などをお届けします。

An exceptional course showcasing luxurious ingredients with creativity and generosity.

This special course features signature dishes recommended by the chef. In November, enjoy steamed splendid alfoncino (kinmedai) and house-made ham en papillote, both aromatic as the steam rises from the table, braised tofu with golden Shanghai crab miso, our traditional whole braised shark's fin, and more.

DINNER 9月・10月・11月 17:30～21:30

料理長おすすめディナー (全7品、11月は8品)

Chef's Recommended Dinner (A total of 7 dishes; 8 dishes in November)

お一人様 ¥20,000





9月イメージ

「3F」buffet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)

「食のオークラ」が贈る本格ブッフェ。

ホテルメイドの美味を毎月40種以上。9月は「フランス」をテーマに、豚ロース肉の塩釜焼きなど多彩にご用意。「オークラフレンチ」のエッセンスをbuffetスタイルで気軽にお楽しみいただけます。

Authentic buffet dining from Hotel Okura.

Serving more than 40 hotel-made specialties every month. September features France as its theme, offering a wide selection of dishes including salt-baked pork loin. Enjoy the essence of Okura French cuisine in a relaxed buffet style.

LUNCH 11:30～15:00 ※最終入店 13:30【90分制】

ウィークエンドランチブッフェ **【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。

●9月 フレンチブッフェ ●10月 秋の収穫祭ブッフェ ●11月 兵庫県ブッフェ

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



10月

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

豊富な秋のフルーツをまるごとカクテルに。果実味あふれる「F」と、クラシックに旬を加えた「C」を月替わりで。

Whole seasonal autumn fruits transformed into richly aromatic cocktails. Each month features either our fruit-forward “F” or our classic-inspired “C,” showcasing the best fruit of the season.

季節のフルーツカクテル
カクテル「F」/カクテル「C」
●9月 梨 ●10月 ブドウ ●11月 柿

Seasonal Fruit Cocktails
Cocktail “F” / Cocktail “C”
September: Pear
October: Grape
November: Persimmon

各 ¥2,350



「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)

栗とレーズンのバターサンド、マッシュルームのブルスケッタなど、秋の味覚のスイーツ&セイボリーをふんだんに。卓上の華やかな収穫祭をご堪能ください。

We invite you to indulge in an abundance of autumn-inspired sweets and savory delights, from chestnut and raisin butter sandwiches to mushroom bruschetta. Experience a bountiful harvest festival right there at your table.

9月・10月・11月 13:00～16:00
アフタヌーンティー ～秋の収穫祭～
Afternoon Tea: Autumn Harvest Festival
¥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 ハロウィンスイーツブッフェ

詳細は
こちら



かわいいも、おいしいも。心ときめくハロウィンを。

おばけモチーフなど、ハロウィン気分を盛り上げるスイーツが大集合。フォトジェニックなルックスとホテルメイドの本格的な味わいを、セイボリーとともに楽しみください。

〔日 時〕10.29(木)、10.30(金) 13:00～16:00

※最終入店 14:00【120分制】

〔場 所〕3F ブッフェレストラン「Ariake-有明-」

〔料 金〕【One Harmony会員】大人 ¥5,500 小学生 ¥2,000 幼児 ¥1,500
【一般】大人 ¥6,500 小学生 ¥3,000 幼児 ¥2,000

※ともに3歳以下無料

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

目の前で仕上げる
絞りをたてモンブランも！



予約制 秋空ディナーブッフェ

詳細は
こちら



夜空を彩る花火と、華やかな晚餐。

メリケンパークが舞台の「みなとHANABI 2026」にあわせて開催。ホテル敷地内の特別観覧席で花火をご鑑賞いただいた後、シェフ特製のディナーブッフェを存分に。

〔日 時〕10.22(木)、10.23(金)

花火鑑賞 18:30～18:50／ブッフェ 19:00～21:00【120分制】

※お席の指定不可

〔場 所〕3F ブッフェレストラン「Ariake-有明-」

〔料 金〕【One Harmony会員】大人 ¥9,000 小学生 ¥4,000 幼児 ¥1,500
【一般】大人 ¥10,000 小学生 ¥5,000 幼児 ¥2,000

※ともに3歳以下無料

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

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「播州百日どり」を食べ比べ。

兵庫県食材のイベント第2回は「播州百日どり」を使ったメニューを4レストランでご提供。約100日かけて育てられたブランド鶏の豊かな旨みを、各店の個性が光るひと皿でご堪能ください。

〔日 時〕11.1(日)→11.30(月)

〔場 所〕カジュアルダイニング「カメリア」、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

【カメリア】播州百日どりのグリル 茸クリームのフェットチーネ ¥2,800

【桃花林】播州百日どりのクリスピーチキン ¥3,000(1～2名様分)

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

予約制 オークラフレンチの夕べ

11.15(日) 18:00～(受付 17:30)

34F「Seiun-星雲-」

お一人様 ¥28,000

※料理、食前酒、税・サービス料含む

ホテルオークラ神戸の新たな総料理長となった村上 文啓によるフルコースディナーをお届けいたします。かつて、フランス料理「レストラン エメラルド」の料理長を務めた村上が紡ぐ「オークラフレンチ」の美食ストーリー。兵庫県が誇る豊かな食材の魅力を存分に引き出す珠玉のフレンチを、ぜひご賞味ください。



総料理長 村上 文啓

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

詳細は
こちら



タンザニアの子どもたちの自立を支援
りんごフェア

〔期間〕10.1(木)→11.30(月)

詳細は
こちら



長野県・飯綱町でりんごを育てながら祖国タンザニアの子どもたちを支援する、小林フィデアさんとともに国際チャリティイベントを今年も開催いたします。自然栽培に近い形で育てられたりんごの魅力を活かしたスイーツやカクテル、りんごのデザートを含むランチもご用意。ホテルメイドの美味をお召し上がりいただくことで、社会貢献にご参加いただけます。



りんごフェア メニュー例

..... カジュアルダイニング「カメリア」テイクアウトコーナー --「メインバー エメラルド」-- 鉄板焼「さざんか」.....



りんごムース
¥850



アップルパイ
¥750



ポム・オ・パタート
¥400



りんごスマイル
(カクテル・モクテル)
各¥1,900～



おすすめランチ
¥6,500

販売税抜価格の10%分(レストランメニューは100円)をフィデアさんが理事長を務めるNPO法人「ムワンガザ・ファンデーション」に寄付し、タンザニアの孤児院の運営・子ども達の教育支援などの活動を応援します。