

KOBEホテル6 社会 共同ニュースリリース

報道関係 各位

2014年2月

「健康」をテーマにした創作料理が勢揃い
神戸6ホテル共同企画「**グランシェフ チャリティーランチ**」
2014年3月1日(土)～5月6日(火)



KOBE ホテル6 社会は、3月1日(土)～5月6日(火)の67日間にわたり、東日本大震災遺児を支援するチャリティー企画「**グランシェフ チャリティーランチ**」を開催いたします。

KOBE ホテル6 社会では、社会貢献活動の一環として、2000年より各ホテル持ち回りで、6人の総料理長が共同でつくる特別ディナーを提供する一夜限りのチャリティー晩餐会「**グランシェフ 6人の饗宴**」を開催して参りました。2012年の11回目より、多くのお客様にご利用いただけるようランチ企画「**グランシェフ チャリティーランチ**」に変更し、昨年は5,377名の方にご利用いただき、約140万円をチャリティーとして寄付することができました。

13回目を迎える今回は、KOBE ホテル6 社会加盟ホテルの6人の料理長が「健康」をテーマとしたオリジナリティー溢れる創作メニューを提供いたします。また、料理に合わせてお楽しみいただけるカクテルもご用意いたしております。

なお、本チャリティーランチ及びカクテルでは、サービス料分の10%を「あしなが育英会」に寄付し、東日本大震災遺児の「レインボーハウス」建設のために役立てていただきます。

神戸6ホテル「**グランシェフ チャリティーランチ**」概要

■期間/2014年3月1日(土)～5月6日(火)の67日間

■料金/お料理 おひとり様 3,000円(メインディッシュチョイス) / 4,500円(フルコース)

チャリティーカクテル 800円

*いずれもサービス料・税金別

*お召上がりいただいたランチとカクテルのサービス料10%分を「あしなが育英会」へ寄付

■料理内容/前菜、スープ、メインディッシュ(魚料理、肉料理)、デザート、パン、コーヒー

主催/KOBE ホテル6 社会

ANA クラウンプラザホテル神戸、オリエンタルホテル、神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ、神戸ポートピアホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ホテルオークラ神戸 (五十音順)

チャリティーランチ提供レストラン:



ANA クラウンプラザホテル神戸 36階 レストラン&バー Level 36

時間 11:30～14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-291-1133



オリエンタルホテル 17階 MAIN DINING by THE HOUSE OF PACIFIC

時間 11:30～15:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-326-1577



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 21階 ダイニング Kobe Grill

時間 11:30～14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-857-7007



神戸ポートピアホテル 本館31階 フレンチレストラン トラティアン (毎週月曜日定休)

時間 11:30～14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-303-5201



神戸メリケンパークオリエンタルホテル 3階 ラウンジ&ダイニング ピア

時間 11:00～14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-325-8110



ホテルオークラ神戸 35階 カフェレストラン エメラルド (毎週月・火曜日定休 祝日の場合は営業)

時間 11:00～14:30 ご予約・お問い合わせ TEL.078-333-3520

◇本件に関する報道関係の方のお問い合わせは

神戸ポートピアホテル 営業本部 営業企画 担当:西川 TEL.078-303-5223

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 総支配人室 担当:磯部 TEL.078-857-7039

各ホテル料理内容:

ANA クラウンプラザホテル神戸:総料理長 浦邊 孝

(前菜)カクテルグラスに入った雑穀米とシーフードのタルタル
アメリカンキャビア飾り 野菜のカナッペと共に
(スープ)山芋と六甲山産牛乳のスープ ハリワロ仕立て サクサクのパイを添えて
(魚料理)カレイと帆立貝柱ムースのファルス
春菜のソースと洋風ソジャソース 色とりどりの野菜添え
(肉料理)ひょうご雪姫ポークロースのグリルとフォアグラのリエット グルマン風
じゃが芋のソースと粒マスタード
(デザート)ビルベリーとヨーグルトのムース カムカムジュレ寄せ
なめらかなショコラテリーヌにポルトワインの香る
赤い果実のソルベを添えて
パン、コーヒー



オリエンタルホテル:総料理長 東 丈二

(前菜)春野菜のテリーヌ トマトクーリー添え
(スープ)グリーンピースの冷製ポタージュ 有機オリーブオイルの香り
(魚料理)真鯛と浅利の白ワイン煮込み 春野菜添え
(肉料理)但馬産鶏もも肉のハーブ焼き 十六穀米リゾット添え
(デザート)-3種盛り合わせ-
ハイビスカスとベリーのジュレ、カモミールのヨーグルトソルベ
バジルとレモンのタルト
パン、コーヒー又は紅茶



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ:統括料理長 末松 純

(前菜)瀬戸内鮮魚の有機レモンオリーブオイルマリネ
ピンテーゼバルサミコの極み
(スープ)彩りレンズ豆と地野菜のスープ シェラトンマルシェの天然酵母ブレッドと共に
(魚料理)鯛と由良さざえの玄米粉ムニエル 春のブイヤベース プチマルミット
(肉料理)牛ホホ肉のモンタルチーノワイン煮込み
トリュフ風味の根セロピュレ添え
(デザート)イヴォワールと苺のクリーム
ベルガモットオリーブオイルのソルベにパウダーを添えて
シェラトン特製ブレッド、コーヒー



神戸ポートピアホテル:総料理長 岸本 貴彦

(前菜)春のミモザと花時計のイメージ
(スープ)兵庫県産有機野菜を使ったスープ
(魚料理)カレーの香り旬魚と海藻風味のエミュルション
(肉料理)神戸ワインマスタードをまとった鶏胸肉のヴァプール
(デザート)ロワイヤルと苺、ヨーグルトのソルベ
パン、特選ブレンドコーヒー



神戸メリケンパークオリエンタルホテル:料理長 坂上 智一

(前菜)ホテルイカのマリネ 三つ葉とお花のサラダ
塩麹と蕪のムース 白胡麻のマカロン
(スープ)神戸ポークのコラーゲン 冷製コンソメスープ 春野菜のポトフ
(魚料理)真鯛のレモンオイルコンフィア アサリと雑穀のミネストローネ
蛤のエミュルション
(肉料理)鴨のロティー 春の豆のピュレ ローズヒップ風味のピターなオレンジソース
(デザート)豆乳のアイスクリーム
キウイと氷上のヨーグルトの温かいクラフティー
パン、コーヒー又は紅茶



ホテルオークラ神戸総料理長 中田 肇

(前菜)サーモンマリネとグレープフルーツの王冠仕立て

二色のソースと共に

(スープ)アボカドとマスカルポーネのヴィシソワーズ

コラーゲン入りトマトのジュレとバジリコのアクセントで

(魚料理)白身魚のポワレ リボン仕立ての野菜と

ベルモット風味の海藻ソース添え

(肉料理)牛フィレ肉の網焼き フレッシュハーブとマスタード入りのポレンタ

春キャベツと色々なお豆のロールキャベツ添え

(デザート)野菜畑のブランマンジェ 旬のベリーのスープ仕立てで

蜂蜜とヨーグルトのジェラートと共に

パン、コーヒー



各ホテルオリジナル チャリティーカクテル

健康をテーマにしたカクテルをご用意いたしております。

■あしなが育英会とは ～親を亡くした子どもたちに進学への夢と心のケアを～

あしなが育英会とは、親を亡くした子どもたちを物心両面で支える民間非営利団体で、阪神・淡路大震災の時は、震災遺児のための『神戸レインボーハウス』をつくり、子どもたちを支える活動をしてきました。2011年の東日本大震災後、“心を癒す家”『レインボーハウス』の建設を東北でも進めており、神戸と同じように、東北の子どもたちのケア活動にも力を尽くしています。

■KOBÉホテル6社会とは

「神戸にお客様を呼ぼう、ホテルにお客様を呼ぼう」をテーマに1999年3月に発足。6ホテル共同による各種イベント・企画などの施策を通じて、神戸への観光客誘致を図っています。また、阪神淡路大震災の折に全世界からいただいた神戸へのご支援に対する感謝の気持ちを表すために、さまざまな社会貢献活動にも着手しています。主な活動内容は以下の通り。

◆グランシェフ6人の饗宴(晩餐会イベント)

2000年よりスタートした各ホテル持ち回り開催のチャリティーイベント。6ホテルの総料理長6人の合作によるスペシャルメニューを提供する晩餐会。イベントで得た収益は全額寄付。(これまでの寄付金累計額は13,653千円)

*2012年より「グランシェフ チャリティーランチ」にスタイルを変更

◆神戸6ホテル協奏曲(宿泊プラン)

冬の閑散期(1~4月)の神戸観光客誘致を目的に、旅行代理店やバス会社等と提携して展開する6ホテル共同の宿泊プラン。

###