

KOBEホテル6 社会 共同ニュースリリース

報道関係 各位

2013年2月

東日本大震災遺児支援のため6 ホテルの料理長が技を結集 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」 2013年3月1日(木)～5月6日(月)



KOBE ホテル6 社会は、3月1日(金)～5月6日(月)の67日間こわたり、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、リーズナブルな料金のランチ企画「グランシェフチャリティーランチ」に変更し、3859名の方にご参加いただき、約100万円をチャリティーとして寄付することができました。

12回目も前回好評であった「チャリティーランチ」を継続し、KOBE ホテル6 社会加盟ホテルの6人の料理長が「地産地消」をテーマとした共同メニューを提供いたします。前菜とデザートは3ホテルの共同メニュー、スープ、メインディッシュは各ホテルのオリジナリティー溢れるメニューをお楽しみいただけます。

なお、本チャリティーランチでは、1食あたり260円を「あしなが育英会」に寄付し、東日本大震災遺児の支援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/2013年3月1日(金)～5月6日(月)の67日間

■料金/おひとり様 3,000円(サービス料・税金込) *1食につき260円を「あしなが育英会」へ寄付

■コース内容/オードブル(共同メニュー)、スープ、メインディッシュ、デザート(共同メニュー)、パン、コーヒー

*メインディッシュは魚料理、肉料理の2種からお好みをチョイスいただくプリフィクススタイルとなります。

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2階 ダイニングカフェ SOCO
時間 11:00～15:00 ご予約・お問い合わせ TEL.078-302-1106



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
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

オリエンタルホテル マーケティング&セールス 担当:芥川 TEL.078-326-1501

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

ランチコース内容:

■オードブル(共同メニュー)

- ①兵庫県産トマトのクーリー マスカルポーネのムース キャビアを飾って
(ANA クラウンプラザホテル神戸)
- ②但馬高原地鶏の低温調理とゼリー寄せ 梅の香りと白味噌のドレッシング
(神戸メリケンパークオリエンタルホテル)
- ③兵庫県産穴子と野菜のピンチョス バルサミソース
(ホテルオークラ神戸)



■スープ(各ホテル特製のコンソメスープをお楽しみください)

■メインディッシュ(各ホテルの魚または肉料理をお楽しみください)

ANA クラウンプラザホテル神戸:総料理長 浦邊 孝

- (魚料理)帆立貝柱のグリルとプリオッシュのカレット
兵庫県産野菜をお花畑に見立てて
- (肉料理)合鴨胸肉のキューブ 兵庫県産野菜のモザイク仕立て



オリエンタルホテル:総料理長 東 丈二

- (魚料理)鱈のソテー シシリア風香草焼き
- (肉料理)神戸ポークのシンプルグリルのタリアータ 熟成バルサミソース



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ:料理長 圓實 明彦

- (魚料理)市場より本日入荷した鮮魚のポフレ
淡路産ワカメのラザニア 兵庫県産トマトとオリーブのソース
- (肉料理)コトコト煮込んだ但馬牛ウデ肉のポフレ
淡路米のリゾットと淡路オニオンソース



神戸ポートピアホテル:総料理長 渡辺 祐治

- (魚料理)ユメカサゴのソテー
三田米のワカメリゾットと淡路産玉葱のコンフィー添え
- (肉料理)神戸ポークと春キャベツの軽い煮込み
淡路産玉葱・セロリフライと共に



神戸メリケンパークオリエンタルホテル:料理長 坂井 祐介

- (魚料理)真鯛のポフレ イカナゴのクギ煮のリゾット
有馬山椒をアクセントに
- (肉料理)神戸ポークフィレのシュニッツェル
兵庫県産野菜のシーザーサラダと初産卵のポーチドエッグ添え



ホテルオークラ神戸:総料理長 中田 肇

- (魚料理)市場より旬の白身魚のポフレ フレッシュハーブのフォンダンを
のせて 兵庫県産トマトのソースと共に
- (肉料理)神戸ポークロースとパルマ産生ハム ホワイアスパラガスと
筍のインボルティーニ 養父産朝倉美山椒とマルサラ酒風味のソース添え



■デザート(共同メニュー)

- ①丹波産ブルーベリーのムース(神戸ポートピアホテル)
- ②兵庫県産いちごの焼き菓子(神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ)
- ③淡路牛乳のピスタチオアイスクリーム(オリエンタルホテル)

■パン、コーヒー



■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、18年間ずっと子どもたちを支える活動をしてきました。2011年の東日本大震災の地震・津波で親を失った子どもたちのケアに本格的に取り組むため、「心を癒す家」「レインボーハウス」の建設を東北でも進めています。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12,255千円)

*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。