



開業 25 周年を記念した、一夜限りの限定メニューによる特別晩餐会

ホテルオークラ神戸 開業 25 周年記念特別企画

「至極のシェフズ晩餐会」開催

2014年6月15日(日) 開場 5:30p.m. ~ / 開演 6:00p.m. ~

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦)は、本年6月22日に開業25周年を迎えます。これを記念し、またこれまでのご愛顧に感謝の思いを込めて、6月15日(日)に一夜限りの特別ディナーをご用意するイベント「至極のシェフズ晩餐会」を開催いたします。

本イベントでは、当ホテルの総料理長をはじめ、和食、洋食、中国料理、ベーカリー、パティスリーの各料理長が結集し、合作メニューをご用意いたします。具体的には、前菜の「鯛昆布のカルパッチョ風 くらげと季節野菜サラダ バルサミコと塩麴のアクセントで」やメインディッシュの「和牛のローストビーフ 湯葉で包んだ炊き野菜と中国風豆豉ソース添え」のように、一品ごとのお料理に和食、洋食、中国料理のエッセンスを織り交ぜる特別料理をお届けいたします。また前菜からメインディッシュまでのお料理に合わせたパンをそれぞれ特製バターでお召し上がりいただけます。一品一品に25年間培ってきた技術の限りを尽くす一夜限りの特別フルコースディナーを是非、お愉しみてください。また、当日は晩餐会形式にてお食事をご用意しており、弦楽四重奏による生演奏や、ホテル宿泊券などが当たる抽選会も開催いたします。

詳細は次のとおり。

■ ホテルオークラ神戸 開業 25 周年特別企画 「至極のシェフズ晩餐会」 開催概要

日 時 / 2014年6月15日(日)

開場 5:30p.m. ~ / 開演 6:00p.m. ~

会 場 / 1階 「平安の間」 ※会場内は全席禁煙

料 金 / お一人様 ¥25,000

※お食事、お飲物、税・サービス料込

※素敵な晩餐会をおしゃれな装いでお愉しみてください。

※小学生以下のお子さまのご入場はご遠慮ください。

お客様からのお問い合わせ /

宴会予約係 TEL.078-333-3801(10:00a.m.~7:00p.m.)



■ 報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当:船越、山本 MB.090-1897-0081

【添付資料】

【至極のシェフズ晩餐会 メニュー】

～アミューズ～

- ◆鱧の一口寿し 梅肉添え 淡路玉葱の酢漬け 川津海老塩湯がき 新小芋絹担ぎ
- ◆皮付き豚バラ肉の釜焼
- ◆季節野菜のジュレとフルーツガーリックのピンチョス仕立て

～前菜～

- ◆鯛昆布のカルパッチョ風 くらげと季節野菜サラダ バルサミコと塩麴のアクセントで
- ◆ちりめんじゃこと胡麻のパン／木の芽バター

～スープ～

- ◆本日挽きたてのコンソメスープ 夢前卵のロワイヤル ふかひれと順才を添えて
- ◆あおさ海苔のパン／柚子バター

～魚料理～

- ◆ロブスターの二種味付け盛り合わせ チリソース煮と葛風味のハーモニー
トリュフ香るフォワグラと生クリーム炒めとともに
- ◆桃花林特製 蒸しパン

～お口直し～

- ◆お口直しにルビーグレープフルーツのグラニテを 白桃のコンポートと薔薇の香りとともに

～メインディッシュ～

- ◆和牛のローストビーフ 湯葉で包んだ炊き野菜と中国風豆豉ソース添え
フランベとカービングサービス
- ◆シンプルな全粒粉のプティバケット／フランス産発酵バター

～デザート～

- ◆木苺 ピスタチオ マンゴーのアンサンブル パレットの彩で
- ◆コーヒーと小菓子

