



テラスレストラン「サンタモニカの風」 神戸開港 150 年記念

『日本各地の寄港地クルーズ』をテーマにした郷土料理とご当地グルメ

第 2 弾の春は“中国・四国・関西”特集

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）では、年間約 30 万人にご利用いただいているバイキング料理が人気のテラスレストラン「サンタモニカの風」の春のランチ・ディナーを発表いたします。2017 年は神戸開港 150 年を記念し『日本各地の寄港地クルーズ』をテーマとして毎月変わる郷土料理とご当地グルメをご提供しています。3 月は「中国地方」、4 月は「四国地方」、5 月は「関西地方」を特集します。

【日本各地の寄港地クルーズ 概要】



< 3 月中国地方：鳥取・岡山・広島・山口 >

酒と野菜の水分だけで煮る美酒鍋、油揚げに生米や野菜を詰め出汁で炊いたいただきを始め、鶏飯・ぬた・ふぐの山椒煮(山口)、春雨茶碗蒸し・いただき(鳥取)、広島風お好み焼き(広島)、などが登場

写真左から：瓦そば(山口)、鯖寿司(岡山)、美酒鍋(広島)



< 4 月四国地方：徳島・香川・愛媛・高知 >

瀬戸内が生んだ海の幸メニューが充実。コシと出汁が美味しい讃岐うどんもご用意。

わけぎ和え・讃岐うどん(香川)、じゃこゆべし・フィッシュカツ(徳島)、じゃこ天・いわしのつみれ鍋(愛媛)など

写真左から ぐる煮(高知)、せんざんき(愛媛)、いもたこ(香川)



<5月関西地方：大阪・京都・兵庫・滋賀・奈良・和歌山>

大阪名物の“粉もん”から素材を味わう繊細な“京料理”まで幅広い関西の味が勢ぞろい。

いかなご釘煮・ぼっかけ焼きそば(兵庫)、湯豆腐(京都)、たこ焼き(大阪)、ホルモン唐揚(滋賀)、奈良漬(奈良)など

写真左から 鯨の竜田揚げ(和歌山)、茄子田楽(京都)、姫路おでん(兵庫)

【年間テーマについて】

1月：北海道、青森、岩手、秋田 2月：北海道、宮城、福島、山形 3月：中国、4月：四国、5月：関西
6月～8月：沖縄、九州。9月～11月：関東、中部を予定

【レストラン情報】

提供時間： ランチ 11：30～16：00/ディナー 17：00～21：30

*最終入店は各30分前まで *90分制

店 舗： テラスレストラン「サンタモニカの風」(3階)

料 金： ランチ/ディナー 平日 大人 2,970円/シニア 2,673円/小学生 1,782円/幼児 950円
土日祝 大人 4,039円/シニア 3,635円/小学生 2,424円/幼児 950円

*1月・2月は全日土日祝料金

*5/3(水・祝)～5/5(金・祝)のディナータイムは、GWスペシャルブッフェを開催のため特別料金。3日間だけのディナー限定メニュー『オマール海老とフォアグラのポワレ』をご用意しています。大人 5,000円/シニア 4,500円/小学生 3,000円/幼児 950円

*料金は全て税金・サービス料込み

お問い合わせ先：神戸メリケンパークオリエンタルホテル

レストラン予約 078-325-8110 (受付 10：00～21：00)

《報道関係者からのお問い合わせ先》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号

広報担当： 柏崎・野村 電話：078-325-8102(広報直通)/FAX:078-393-1021