

神戸開港 150 年記念 クリスマス企画  
港の夜景満喫 特別メニューを販売  
～ キャンドル演出の特別ディナーやブラックメニューが登場 ～

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、神戸開港 150 年を記念する特別クリスマスメニューをレストラン 2 店舗にて 12 月 2 日（土）より販売。

今年 開港から 150 年を迎え、さらに華やかさを増す神戸港やウォーターフロントの夜景を主役に、キャンドルの灯の中でお楽しみいただくシェアディナーと大人のクリスマスを演出するブラックメニューを期間限定でご用意いたします。



■ 1 日 2 組限定！ 港の夜景を満喫する “Candle Dinner”

キャンドルの揺らめく灯の中、ハーバーランドのイルミネーションや時間と共に移り変わる神戸の夜景とともに 2 人の特別な夜を。

シェフのこだわりの本格フレンチが味わえるラウンジ&ダイニング「ピア」にて、1 日 2 組限定のキャンドルディナーメニューを販売いたします。

料理は、お 2 人でシェアしてお召し上がりいただくスタイルでご提供。

また、テーブルにはきらめくキャンドルをご用意し、大切な方との空間を演出いたします。



## < Candle Dinner 概要 >

期 間 : 2017年12月2日(土)～12月26日(火)

※23日(土)～25日(月)、客船入港日を除く

店 舗 : ラウンジ&ダイニング「ピア」(3階)

営業時間: 10:00～22:00(土日祝 8:00～)

※L.O.21:00(喫茶21:30)

※ディナー17:30～22:00(土日祝は、17:00～)

※キャンドルディナーの提供はディナータイムのみ

料理内容: 前菜・魚料理・肉料理・デザート・パン・

コーヒーまたは紅茶

料 金 : お2人様 15,000円(税金・サービス料込み)

※1日2組限定、完全予約制(3日前まで)

## ■ 大人のクリスマスを演出するブラックメニュー “Dishes for Black Christmas”

ホテル最上階から、神戸港のきらめく夜景がパノラマに広がる絶好のロケーション。

ブラックツリーがきらめくバー「VIEW BAR」では、大人のクリスマスを演出するブラックメニューを販売いたします。

イカスミやさまざまな野菜を使って煮込んだ料理長こだわりの「漆黒のブラックカレー」は牛や猪肉のミンチを使用したコクの深い大人の味に。フライドポテトとシュリンプフライは竹炭などで黒く染め、トマトソースをベースにイカスミを合わせたブラックディップと共に楽しみ頂きます。

料理以外にも、ブラッククリスマスをイメージしたダークなカクテルをご用意。

神戸の夜景を目の前に、バーでの大人のクリスマスをお楽しみください。



### <Dishes for Black Christmas 概要>

期 間 : 2017年12月2日(土)～12月26日(火)

店 舗 : バー「VIEW BAR」(14階)

営業時間 : 17:00～24:00 ※L.O.23:30/フード 22:30 (一部商品を除く)

内 容 : ①フライドポテト 黒いシーズニングとカクテル1杯  
②シュリンプフライ ブラックディップとカクテル1杯  
③漆黒のブラックカレー とカクテル1杯

※カクテルはブラックルシアン (コーヒーリキュール&ウォッカ) と  
ブラックベルベット (シャンパン&スタウトビール) の2種類より  
お選び頂けます。



料 金 : ①2,000円 ②2,780円 ③2,900円 (税金・サービス料込み)

※カバーチャージ お1人様 1,080円 (12月23日～25日は1,620円)

▲ご予約・お問い合わせ レストラン予約 : 078-325-8110 (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 : 仲・大岩 電話: 078-325-8102 (広報直通) /FAX:078-393-1021