

バイキング料理のテラスレストラン「サンタモニカの風」 世界の料理が味わえる「味覚の世界一周クルーズ」をテーマに ～第2弾の夏は、北アメリカとハワイを特集～

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、開放的な空間で楽しむ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」で世界の料理が味わえる「味覚の世界一周クルーズ」を年間のテーマに、月替わりで様々な国の料理が楽しめる企画を開催いたします。6月は「アメリカ・カナダ・メキシコ」、7月、8月は「ハワイ」を特集します。



夏のバイキング料理イメージ



テラス席のイメージ

～味覚の世界一周クルーズ 概要～

期 間： 2018年6月1日（金）～8月31日（金）
営業時間： 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： 3階 テラスレストラン「サンタモニカの風」
料 金： 6、7月の平日 大人 2,970 円 シニア 2,673 円 お子様 1,782 円 幼児 950 円
土日祝・8月全日 大人 4,039 円 シニア 3,635 円 お子様 2,424 円 幼児 950 円
※8月4日（土）のディナータイムはみなとこうべ花火大会開催のため除外
※料金は全て税金・サービス料込み

お問い合わせ：レストラン予約 078-325-8110（受付 10：00～21：00）

【年間テーマについて】

3月：北フランス・オランダ・ベルギー、4月：ドイツ・ロシア・スウェーデン、5月：スペイン・イギリス・ノルウェー。6月：アメリカ・カナダ・メキシコ、7月・8月：ハワイ、9月：オーストラリア・ニュージーランド、10月：イタリア・ギリシャ・トルコ、11月：南フランス・ポルトガル・スイス、12月：年間ベストセレクションを予定

【6月：アメリカ・カナダ・メキシコ】

アボカドなどの野菜をトルティーヤにし、辛めのソースで味付けしたブリトーや、パエリアが起源といわれるジャンバラヤなどが登場。



左から「バッファローチキンウィング」(アメリカ)、「セビーチェ」(メキシコ)、「ジャンバラヤ」(アメリカ)

【7月：ハワイ】

豚バラ肉をキャベツで包み蒸し焼きにした「豚肉のラウラウ」や深みのあるデミソースで味付けた、ハワイの定番「ロコモコ」などが登場。



左から「フリッタータ」、「豚肉のラウラウ」、「鰹とアボカドのポキ」

【8月：ハワイ】

ハワイアンラーメン「サイミン」やサーモンやトマトなどを混ぜ合わせさっぱりとした風味の「スモークサーモンのロミロミ」などが登場。



左から「スモークサーモンのロミロミ」、「パイナップル入りピラフ」、「カルアチキン」

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