

カニ食べ放題！「冬の味覚フェア」を開催 ～ 旬の食材を使った、あったか鍋料理なども登場 ～

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、「冬の味覚フェア」として、テラスレストラン「サンタモニカの風」にて1月4日（木）から2月28日（水）までの期間限定で、カニ食べ放題を実施いたします。「カニ」以外にも冬の食材を使用したメニューも提供いたします。



■実演コーナーには、できたての「カニ料理」が！

カニ本来の味をシンプルに楽しんで頂く「蒸し蟹」は、温製&冷製の2種類をご用意。

さらに1月は、「蟹と野菜のかき揚げ&かき揚げ丼」は熱々の出来立てで提供。

2月には、「蒸し蟹」の食べ放題に加え、ポークやラム、ソーセージが並ぶグリルコーナーも登場します。

【1月実演メニュー】

「蒸し蟹 温製&冷製」／「蟹と野菜のかき揚げ&かき揚げ丼 マスいくら飾り」／「赤海老と蟹カマの蟹味噌バター焼」

【2月実演メニュー】

「蒸し蟹 温製&冷製」／「グリルコーナー（ポーク・羊・ソーセージ・焼き野菜）」／「蟹入りワンタン麺」



■buffet台には、冬の食材を使用した和・洋・中の多彩なメニューも！

1月は、寒い冬に嬉しい温かい鍋料理「石狩鍋」が登場。さらに「蟹身入りフーヨーハイ」など、和・洋・中それぞれのジャンルで楽しめる料理をご提供いたします。また、2月には濃厚な味わいの「蟹と練りウニのクリームパスタ」や、「かしのすき焼き」などの季節に合わせた料理を種類豊富にご用意しています。

【1月 メニュー】

「石狩鍋」／「蟹とアボカドのタルタル仕立て」／「甘エビのチリソース」／「鯛昆布しめの軽い炙り」 など



【2月 メニュー】

「かしのすき焼き」／「蟹と練りウニのクリームパスタ」／「蟹身入り餡かけ炒飯」／「スモークカナールと鶏胸肉のコンフィ」 など



【カニ食べ放題「冬の味覚フェア」概要】

期 間： 2018年1月4日（木）～2月28日（水）

営業時間： ランチバイキング 11：30～16：00 / ディナーバイキング 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： 大人（中学生以上）4,039円 / シニア（65歳以上）3,635円 / お子様（小学生）2,424円

幼児（3歳～小学生未満）950円 ※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（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