

◆◇◆ NEWS RELEASE ◇◇◆
**アビリティス ホスピタリティ グループホテル料理コンテスト
 最優秀賞記念ランチ&ディナー 期間限定で販売**

◆概要◆

神戸メリケンパークオリエンタルホテルでは、2012年5月30日(水)に開催された^{※1}アビリティス ホスピタリティ株式会社 主催の「第3回 メニューコンテスト」に参加し、ラウンジ&ダイニング「ピア」のシェフ 小林 麻由子が最優秀賞を受賞いたしました。この度、この最優秀賞メニューを組み込んだランチ および ディナーコースを2012年9月1日(土)から10月31日(水)までの期間限定で販売しております。

また、こちらのコースをご利用の方対象で、^{※2}グループホテルのペア宿泊券など豪華賞品が当たるプレゼントキャンペーンも実施いたします。

※1 アビリティス ホスピタリティ(株)・・・ホスピタリティ業界のアセット&プロパティマネジメント会社。

国内 および アジア太平洋地域において、ホテル・旅館の資産管理、運営支援を提供。

※2 グループホテル……………釧路全日空ホテル(北海道)、ホテル日航成田(千葉)、オリエンタルホテル 東京ベイ(千葉) 川崎日航ホテル(神奈川)、なんばオリエンタルホテル(大阪)、オリエンタルホテル広島(広島) ホテル日航アリビラ(沖縄)、神戸メリケンパークオリエンタルホテル(兵庫)の計8ホテル。 今回のコンテストでは、グループの7ホテルから全25名のシェフが参加しました。

◆メニュー内容◆

最優秀賞を受賞したのは「豚とリンゴのパテ・ド・カンパーニュ 東北と神戸のマリアージュ」。フランス各地に伝わる家庭料理である「パテ・ド・カンパーニュ」をアレンジした一皿。東北で被災された方々に故郷の味を思い出していただきたいという想いから、東北で代表的な食材であるリンゴを使用。また、パテには東北の「三元豚」と神戸の「神戸ポーク」を使用し、2つの食材がマリアージュ(結婚)するというイメージで、ハーブのブーケを添えました。この一皿を前菜に組み込んだランチ および ディナーコースを提供いたします。



店舗	ラウンジ&ダイニング「ピア」(3階)
コース名	①ランチコース「Monthly Lunch」 ¥3,150 ②ディナーコース「Chef's Tasting Dinner ~シェフ味の菜~」 ¥7,350 ※料金は税金込み・サービス料(10%別)となります。
期間	2012年9月1日(土)~10月31日(水)
販売時間	①11:00~14:30 ②17:30~21:00ラストオーダー(土日祝は17:00~)
問い合わせ	レストラン予約 078-325-8110(10:00~21:00)



◆キャンペーンについて◆

期間中、「Monthly Lunch」もしくは「Chef's Tasting Dinner ~シェフ味の菜~」をお食事いただいたお客様の中から、グループホテルのペア宿泊券のほか、神戸メリケンパークオリエンタルホテルのペアディナー券やペアランチ券、ホテルのマスコットキャラクター「メリ犬」のぬいぐるみなどが抽選で当たるキャンペーンを実施いたします。

応募方法	①お食事の際にお渡しする応募用紙にご記入のうえご応募 ↓ ②2012年10月31日(水)のキャンペーン終了後、抽選 ↓ ③当選者へは、賞品の発送をもって発表
------	--

《このリリースに関するお問い合わせは》
神戸メリケンパークオリエンタルホテル

広報担当 内匠 陽子・大岩 祥子

電話 078-325-8102(広報直通) FAX 078-393-1021

住所 神戸市中央区波止場町5番6号