

◆◇◆ NEWS RELEASE ◇◇◆  
**秋の味覚満載のバイキングフェア 10月1日より開催**  
**10月21日からはハロウィーンコーナーも登場！**

## ◆概要◆

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:平石豊)のテラスレストラン「サンタモニカの風」(3階)は、2013年10月1日(火)～31日(木)の1ヶ月間、「秋の美食フェア」を開催いたします。  
 また、フェア期間中の10月21日(月)から31日(木)には、「ハロウィーンフェスティバル」と題し、おばけをイメージした特別メニューの提供コーナー設置や、仮装してご来店いただいたお子様は無料になるイベントを実施いたします。

## ◆内容◆

和洋中80種類の料理が食べ放題で楽しめるバイキングでは、月ごとにテーマを変えて、旬の味覚をお楽しみいただくフェアを開催しています。10月は、松茸をはじめ、秋野菜や果物など、実りの多い秋の味覚をたっぷり使った料理が勢ぞろいします。

## おすすめ！秋の味覚メニュー

## ・「松茸入り但馬高原地鶏のすき焼き」

香り高い松茸に、鶏、季節の野菜を合わせたすき焼き。  
 松茸の香りと旨みがしみ込んだ出汁とともに楽しみください。

## ・「松茸入り焼きリゾット」

松茸のリゾットを鉄板で焼き上げ、特製ビーフシチューと共に。  
 香ばしいリゾットと柔らかなビーフシチューが、相性抜群です。

## ・「自家製チャーシューと松茸の香り漂うチャイニーズバーガー」

もちりとした生地に、自家製チャーシューと松茸をサンド。  
 蒸したてアツアツの味をお楽しみ下さい。

## ・「ローストビーフトリュフソース」(土日祝限定)

お肉の旨みをしっかり閉じ込めたジューシーなローストビーフに、  
 世界三大珍味の1つであるトリュフを使ったソースを添えて提供します。

そのほか、「松茸ご飯」、「柿とカブのサラダ プロシュート添え」、「トルテリーニ秋鮭とマッシュルームのクリームソース」、「甘鯛の炙り 秋の味覚とスダチの香り」、「鶏肉と栗のオイスターソース蒸し」などがbuffet台に並びます。



## 10/21～31は、ハロウィーンフェスティバル！！

ハロウィーンをイメージした料理やかぼちゃを使った料理が登場！  
 竹炭パウダーで黒く色づけた「ブラックエビフライ」、切断した指を思わせるソーセージ入りの「ハロウィーンドッグ」など、遊び心あふれるオリジナル料理が登場します。

## ★キッズウェルカム★

仮装してご来店いただいたお子様(小学生以下)は、食事代金が無料に！  
 ※大人またはシニアのお客様お一人様につき、小学生以下お一人様が無料。



■フェア名	「秋の美食フェア ～松茸と秋の味覚たっぷり！～」			
■販売期間	2013年10月1日(火)～10月31日(木)まで			
■時間	11:30～16:00、17:00～21:30 ※90分制となります。(最終入店は各30分前)			
■料金	大人(中学生以上)	平日 2,625円	土日祝 3,570円	} 税金込み・サービス料(10%)別
	シニア(65歳以上)	平日 2,363円	土日祝 3,213円	
	お子様(小学生)	平日 1,575円	土日祝 2,142円	
	幼児(3歳～小学生未満)	平日 840円	土日祝 840円	
■問い合わせ	レストラン予約 078-325-8110 (10:00～21:00)			

《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