

神戸市立博物館「マウリッツハイス美術館展」開催記念

ホテルオークラ神戸で愉しむ「マウリッツハイス美術館展」

ランチ・カクテル・宿泊プランなどを販売いたします

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦)では、9月29日から2013年1月6日まで神戸市立博物館で開催される「マウリッツハイス美術館展」の開催を記念して、展覧会記念ランチやカクテル、宿泊プランをはじめとした関連商品をご用意いたします。

「マウリッツハイス美術館展」は神戸市立博物館の開館30周年記念特別展として開催され、オランダ・ハーグのマウリッツハイス美術館より、フェルメールの「真珠の耳飾りの少女」やレンブラント最晩年の「自画像」をはじめとする17世紀オランダ・フランドル絵画の名品約50点が出品されます。

当ホテルは、神戸市立博物館まで徒歩約10分という立地であることから、展覧会をより多くのお客様に知っていただき、鑑賞後はその余韻を愉しめるよう、期間中に記念ランチやカクテル、鑑賞チケット付の宿泊プランをご用意いたします。また神戸市立博物館 岡泰正学芸員が展覧会の魅力や鑑賞のポイントを解説するセミナーも開催いたします。そのほか、ロビーや「レストラン エメラルド」の店内に「フェルメール・ブルー」と呼ばれる鮮やかな青色の花の装飾を行うなど、ホテルを挙げて展覧会を盛り上げていきます。

詳細は次のとおり。

■ホテルオークラ神戸「マウリッツハイス美術館展」記念商品 概要

1. 35 階「レストラン エメラルド」
「エメラルドランチ～フェルメールの食卓～」／特製シャンパンカクテル「フェルメール・ロワイヤル」
期間／2012 年 9 月 29 日～2013 年 12 月 30 日
2. ロビー階「メインバー エメラルド」
マウリッツハイス美術館展記念カクテル「After Blue」
期間／2012 年 9 月 29 日～2013 年 1 月 6 日
3. マウリッツハイス美術館展鑑賞ステイプラン
期間／2012 年 9 月 28 日～2013 年 1 月 6 日
4. カルチャーサロン・クラッセ「マウリッツハイス美術館展セミナー＆ランチ」
日時／2012 年 10 月 19 日 11:00a.m.～
5. ロビー階「スリール」にて展覧会オリジナルグッズを販売
6. ホテルメインロビーにて「フェルメール・ブルー」を用いた装飾を実施
期間／9 月 29 日～11 月中旬

※商品の詳細は別紙資料をご覧ください。

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579
担当: 鶴丹谷(うにや) MB.090-1447-5395、山本 MB.090-1897-0081



ヨハネス・フェルメール
「真珠の耳飾りの少女」
マウリッツハイス美術館蔵
1665 年頃

【別紙資料①】

■35 階 「レストラン エメラルド」

「エメラルドランチ～フェルメールの食卓～」・特製シャンパンカクテル「フェルメール・ロワイヤル」
フェルメールが生涯を過ごしたオランダの伝統的な料理を洗練されたランチに仕立てました。
前菜は 3 品から、メインディッシュは 2 品からお選びいただけます。

期間／9 月 29 日～2013 年 12 月 30 日

時間／11:30a.m.～2:30p.m.

料金／エメラルドランチ お一人様 ￥3,200

特製シャンパンカクテル「フェルメール・ロワイヤル」 お一人様 ￥1,890

(税込・サービス料別)

ご予約・お問い合わせ／「レストラン エメラルド」 Tel.078-333-3520 (直通)

～エメラルドランチ メニュー内容～

○シェフおすすめの一品(以下の 3 品からお好みの 1 品をお選びいただきます。)

・鯧のマリネ 赤蕪と林檎、海ぶどうのサラダ仕立て

グリーンマスタードソースとフェルメール・ブルーのアクセント

オランダ人にとって国民食とも言える鯧。オランダでもポピュラーな取り合わせ鯧である、
赤蕪、林檎、マスタードのハーモニーをお愉しみください。

・えんどう豆とソーセージのエルテンスープ ライ麦パンのトースト添え

オランダの郷土料理として有名なエルテンスープ。濃度が濃く、食べるスープとも言えます。
ソーセージ、ライ麦パンのトーストとの組み合わせもオランダ流です。

・南瓜のニョッキグラタン ポワロ葱とゴーダチーズと共に

酪農が盛んなオランダが世界に誇るチーズのひとつがゴーダチーズ。自家製南瓜ニョッキと
柔らかく煮込んだポワロー葱とともにグラタン仕立てでご用意いたします。

○メインディッシュ(魚料理または肉料理からお選びいただきます)

・白身魚とスタムポットのパン粉付け焼き

赤キャベツと無花果のシードルヴィネガー煮込みと温野菜を添えて

マッシュポテトと野菜を混ぜたスタムポットはオランダの食卓には欠かせない料理の一つ。
白身魚に生ハム、スタムポットを挟みパン粉を付けて焼き上げます。

・仔牛のソテー エンダイヴのレモン風味と温野菜を添えて

オランダ風ホットマヨネーズソースのアクセントで

仔牛肉のソテーをオランダーズソースとも言われる、ホットマヨネーズソースとともに
お召し上がりいただきます。

○デザート

・アドヴォカートのクレームブリュレ 栗と薩摩芋のモンブランをのせて

オランダを代表するリキュール「アドヴォカート」を加えた焼きたてのクレームブリュレに
旬の栗と薩摩芋のペーストで作ったモンブランをのせた秋のデザートです。

○コーヒーと小菓子

※上記のメニューは 11 月 30 日まで。

以降はメニュー内容を変更してご用意いたします。



【別紙資料②】

■ロビー階「メインバー エメラルド」

マウリッツハイス美術館展記念カクテル「After Blue」

名画「真珠の耳飾りの少女」をイメージし、フェルメールが生涯をすごしたオランダ西部特産の卵のリキュール「アドヴォカート」をベースにオレンジを香らせたまろやかな甘さのフローズンカクテル。

期間／9月29日～2013年1月6日

時間／4:00p.m.～12:00midnight

料金／お一人様 ¥1,575（税込・サービス料別）

ご予約・お問い合わせ／「メインバー エメラルド」 TEL.078-333-3524（直通）



■マウリッツハイス美術館展鑑賞ステイプラン

神戸市立博物館に程近いホテルオークラ神戸から、展覧会へおでかけいただけるよう鑑賞チケットに音声ガイドが付いた宿泊プランをご用意。

期間／9月28日～2013年1月6日

料金／1泊朝食付 お一人様 シングル ¥17,500、ツイン ¥12,500、トリプル ¥12,000
（税・サービス料込）

特典／マウリッツハイス美術館展鑑賞チケット、展覧会音声ガイド、

アーリーチェックイン（通常 3:00p.m.を 1:00p.m.に）、館内レストラン・バーのご飲食を 10%割引

※金曜日および 2013 年 1 月 5 日はお一人様 ¥1,500 追加

※休前日および 12 月 6 日～17 日はお一人様 ¥7,500 追加

※お一人様 ¥1,000 追加で、展覧会オリジナルグッズ付きプランに変更可能

ご予約・お問い合わせ／宿泊予約係 078-333-3555（直通）

■カルチャーサロン・クラッセ「セミナー&ランチ」

展覧会で注目の名画について、フェルメールの作品を中心に鑑賞のポイントをお伝えします。セミナー後はレストラン エメラルドの展覧会記念ランチを。展覧会の鑑賞チケット付き。

日時／10月19日 セミナー 11:00a.m.～、ランチ 12:30p.m.～

料金／クラッセ会員 ¥7,500、一般 ¥8,000（税・サービス料込）

講師／岡 泰正 氏（神戸市立博物館 展示企画部長・学芸員）

定員／20名（最少催行人数 10名）

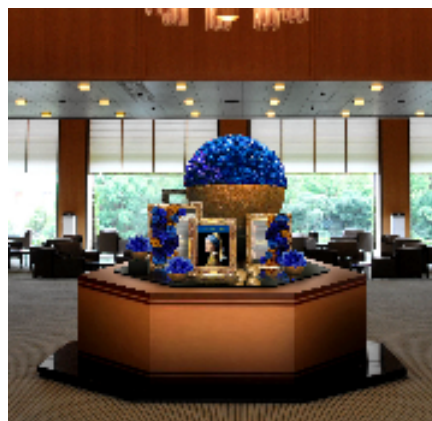
ご予約・お問い合わせ／宿泊予約係 078-333-4301（直通）

■ホテルメインロビーでの装飾

お客様をお迎えするメインロビーにて、フェルメール・ブルーを用いた装飾を施します。

期間／9月29日～11月中旬まで

場所／ロビー階 メインロビー



装飾イメージ