

上質な素材と伝統の調理法を活かした和風、洋風、中国風の多彩な味わいを愉しめる

ホテルオークラ神戸のおせち料理

ご予約受付中、早期予約特典もご用意いたしております。

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)は、ご家族で、また新春のおもてなしとして、新年を華やかに彩るおせち料理をご用意いたします。

厳選した素材の持ち味を引き立てながら彩り豊かに仕上げた洋風おせち。上質の魚介、肉、野菜などの食材の持ち味を活かし変化に富んだ味付けで仕上げた中国風おせち。日本料理伝統の技を基本に、山海の珍味や野菜を使った独自のお煮しめを中心に仕上げた和風おせち。さらに、和風・洋風・中国風の各おせちを一度に味わえる和洋中おせち三段重など、多彩な味わいをお愉しみいただけます。

詳細は以下の通り。

■『ホテルオークラ神戸のおせち料理』販売概要

- ・期間/2013年12月21日(土)まで
- ・時間/10:00a.m.~8:30p.m.
- ・お渡し日時/12月31日(火) 11:00a.m.~7:30p.m.
 - ※1個につき別途1,260円(税込)にて、12月31日に配送可能
- ・早期予約特典/2013年11月30日までに「和洋中おせち三段重」をご予約いただくと、5%割引価格にてご用意。※先着50名様
- ・お客様のお問い合わせ先/

和風おせち:和食堂「山里」	TEL.078-333-3527(直通)
中国風おせち:中国料理「桃花林」	TEL.078-333-3526(直通)
洋風おせち:カフェレストラン「カメリア」	TEL.078-333-3522(直通)

 - ※和洋中三段重は各レストランにてご予約を承ります。
 - ※ホテルホームページよりオンライン予約も承ります。 <http://www.kobe.hotelokura.co.jp>

<おせちの種類と料金> ※下記料金は全て税込価格

1.和洋中おせち三段重【全52品目】 ¥52,500

- 一の重(和風)・・・祝豆 田作り 穴子春寒巻 めろう味噌焼 数の子 筍旨煮 牛肉野菜巻 など
- 二の重(洋風)・・・黒毛和牛の赤ワイン煮込 スモークサーモン トリュフ入りチキンロール など
- 三の重(中国風)・・・くらげの冷菜 ずわい蟹の甘辛煮 鮑の醤油煮 海老の山椒風味 など

2.和風特撰おせち【全39品目】 ¥63,000

3.和風二段重【全39品目】 ¥35,000

4.和風一段重【全27品目】 ¥20,000

5.中国料理「桃花林」中国風特撰おせち【全17品目】 ¥63,000

6.中国風二段重【全18品目】 ¥35,000

7.洋風一段重【全14品目】 ¥20,000

■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: 船越、山本 MB.090-1897-0081



和洋中おせち三段重