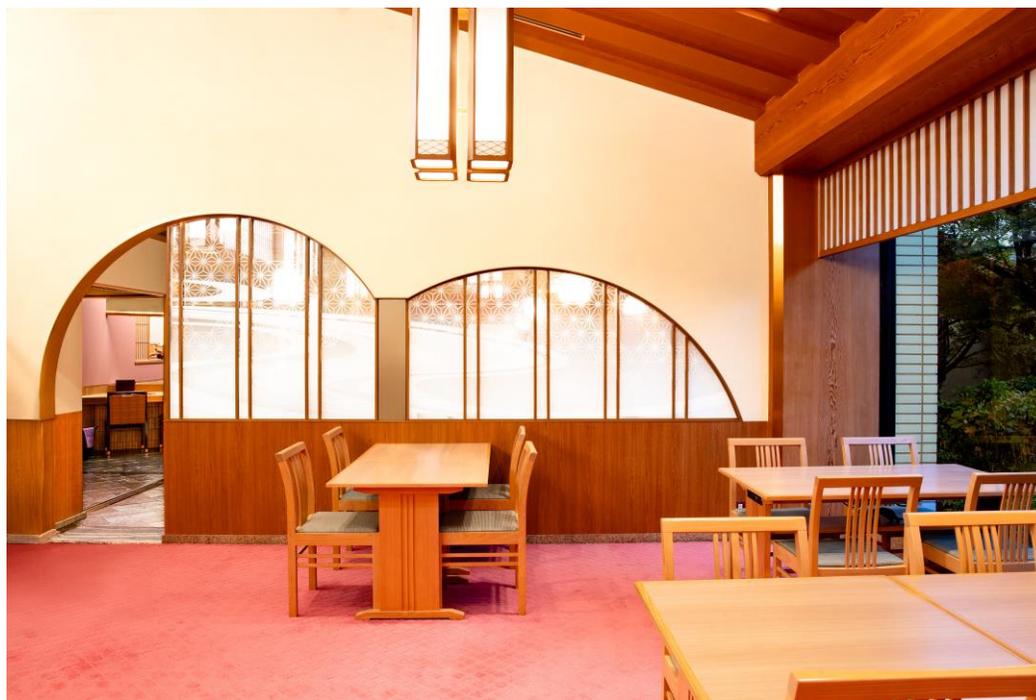


## 【ホテルオークラ神戸】開業35周年記念事業 日本料理「山里」を12月12日にリニューアルオープン 山里を代表する新たな会席『白鷺会席』の提供も開始

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長:石垣 聡)が直営する日本料理「山里」は、2024年12月12日(木)に店舗改修を終えて、リニューアルオープンいたします。



日本料理「山里」内装

当レストランは、会席料理を提供する「山里」、関西から江戸前まで季節に合わせた鮨を提供する「はま磯」、カウンターから揚げたての天ぷらを提供する「にしき」の3つの店舗を備える食事処として営業を行ってまいりました。

今回のリニューアルでは、壁で仕切られていた店舗区間の一部を開口・ガラス壁に改装いたしました。これにより3つの店舗が一つの空間としてまとまり、開放感のある心地よい空間として生まれ変わります。

また、本リニューアルに先立ち「山里」を代表する新たな会席料理『白鷺会席』が11月より登場いたしました。「その時々のもっとも美味しいもの」にこだわり、兵庫県をはじめとする地のもの旬のものを中心に厳選した豪華食材を使用したコース料理を月替わりでご用意するほか、神戸湾が蒔絵で描かれた漆器「神戸椀」を使用するなど、器にもこだわりました。

このほか、リニューアルを記念して、お得な特別ランチも12月末までご用意しており、寒い季節にあわせて神戸ポークの小鍋仕立てなどをお楽しみいただけます。

日本料理「山里」は、約650坪を誇る日本庭園に隣接しており、美しい錦鯉が生息する広大な池や一年を通じて四季の花々をご覧いただけます。移ろいゆく日本庭園の景色とともに、旬の食材で彩る逸品の数々をご堪能ください。

### ■日本料理「山里」リニューアル概要

リニューアル日:2024年12月12日(木)

席数:山里テーブル50席/はま磯カウンター10席/にしきカウンター10席/個室5室(4~16名様)

営業時間:ランチ 11:30~14:30/ディナー 17:30~21:30(ラストオーダー20:00)

※毎週水曜日定休(祝日を除く)

※全席禁煙



左から:料理長 前田 裕之、マネージャー 細野 佳洋子

#### ■料理長について

前田 裕之 (Hiroyuki Maeda)

2006年、ホテルオークラ神戸に入社。以降、日本料理「山里」にて勤務、2023年10月に料理長就任。兵庫県産をはじめとする旬の食材を厳選し、四季折々の美味をお届けしています。

#### ■マネージャーについて

細野 佳洋子 (Kayoko Hosono)

2022年、ホテルオークラ神戸に入社。カフェレストラン「カメリア」での勤務を経て、2023年11月より日本料理「山里」のマネージャーを務める。ビジネスやお顔合わせなどのフォーマルなシーンから気軽なお食事会まで、お客様一人ひとりに合わせたおもてなしと“和の心”でお迎えしています。

#### ■『白鷺会席』提供概要

期 間:通年

料 金: ¥15,000(消費税・サービス料込)

内 容:

- ・先付 春菊胡麻豆腐 ベっこう餡
- ・吸物 天然鯛蕪蒸し 香住蟹薄葛仕立て
- ・造り 本日のおまかせ鮮魚三種盛り
- ・凌ぎ 京海老芋オランダ 共地湯葉餡
- ・焼八寸 真名鰹西京焼き 花蓮根甘酢 松笠慈姑唐揚げ  
あん肝酢味噌 蕪小袖寿し 蛇腹胡瓜昆布押し もろ味噌
- ・蒸物 河豚徳利蒸し
- ・強肴 淡路産牛サーロイン朴葉焼き
- ・ご飯 もずく雑炊 香の物
- ・水物 ル・レクチェ



白鷺会席

## ■『リニューアル特別ランチ』提供概要

期 間:2024年12月12日(木)~12月30日(月)

料 金:¥6,000 (税込・サービス料込)

内 容:

一の膳

- ・口取り あん肝酢味噌 めた葱 甘海老みぞれ和え 蕪小袖寿司  
海老芋オランダ揚 梅麩甘八方 鱈柚香焼き 蓮根甘酢
- ・造り きはだ鮪 鯛
- ・酢の物 帆立貝酢
- ・煮物 鰯大根
- ・蒸物 玉地蒸し 蟹三つ葉餡

二の膳

- ・小鍋 神戸ポークと兵庫水菜の小鍋仕立て
- ・ご飯 ひじき御飯 香の物 赤出汁
- ・水物 黒蜜プリン フルーツゼリー掛け 白玉ソフト 抹茶シフォンケーキ より一品



リニューアル特別ランチ

■ご予約・お問い合わせ: 日本料理「山里」 TEL.078-333-3527 (直通)

※オンライン予約も承ります。

## 【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心とむひとときをお届けいたします。



【所在地】〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

【Phone】078-333-0111(代表)

【公式サイト】<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

## ■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail : [event1@kobe.hotelokura.co.jp](mailto:event1@kobe.hotelokura.co.jp)

担当：阿部、水口、難波

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。