

【ホテルオークラ神戸】バレンタイン限定メニューを1月11日より販売

ホテルメイドのチョコレートスイーツやブレッド、オリジナルカクテルをお届け

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)は、2025年1月11日(土)よりバレンタイン限定商品を販売いたします。パティシエが手がけるホテルメイドのチョコレートスイーツや、幅広い方にお楽しみいただけるブレッド、この時期だけの特別な一杯を楽しめるカクテルなど、さまざまな味わいをご用意します。



生チョコ(左からコニャック、フランボワーズ)、オレンジェット

今年のバレンタインシーズンは、テイクアウト商品として2種のチョコレートスイーツ『生チョコ』『オレンジェット』と、チョコレートを使用したブレッド『クールショコマカダミア』をご用意。また、ホテル館内のバーでは『バレンタインカクテル-ストロベリーバレンタイン-』をお召し上がりいただけます。

カフェレストラン「カメラ」で販売するパティシエ特製の『生チョコ』は、上質なフランス産チョコレートを使用。コニャックとフランボワーズ、2種の味わいをご用意します。また、オレンジピールをチョコレートでコーティングした『オレンジェット』は、苦みと甘みの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

バレンタイン限定ブレッド『クールショコマカダミア』は、フランス産チョコレートとローストしたマカダミアナッツを練り込み大人の味わいに仕上げました。甘いものが苦手な方にもおすすめの一品です。

その他、「メインバー エメラルド」では、熟練のバーテンダーが考案する限定カクテルを提供いたします。ブランデーをベースに、カカオや苺のリキュールを組み合わせた大人のカクテルは、スイーツカクテルとしてもお楽しみいただけます。



クールショコマカダミア



バレンタインカクテル-ストロベリーカクテル-

○概要

【バレンタイン商品 販売概要】

〈テイクアウト商品〉

販売場所:ホテルオークラ神戸 ロビー階 カフェレストラン「カメラ」

販売時間:11:00～19:00

お問い合わせ:カフェレストラン「カメラ」 TEL.078-333-3522(直通)

■生チョコ(コニャック、フランボワーズ)

販売期間:2025年1月11日(土)～2月16日(日)

価格:各¥1,800(消費税込) ※2種セットは¥3,000(消費税込)

内容量:9個入り

■オレンジット

販売期間:2025年1月11日(土)～2月16日(日)

価格:各¥1,800(消費税込)

内容量:10本入り

■クールショコマカダミア

販売期間:2025年2月1日(土)～2月16日(日)

価格:¥650(消費税込)

〈オリジナルカクテル〉

■バレンタインカクテル-ストロベリーバレンタイン-

販売期間:2025年2月1日(土)～2月15日(土)

販売時間:16:30～23:00

提供場所:ホテルオークラ神戸 ロビー階 「メインバー エメラルド」

料金:¥2,450(消費税・サービス料込)

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



【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、お料理とともに心和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

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。