

ホテルオークラ神戸
兵庫県神戸市中央区波止場町 2-1

【ホテルオークラ神戸】 和洋中各料理長によるイベントを 5 月 10 日に開催 オードブルからデザートまで、この日限りの特別メニューをご提供

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、和洋中の各料理長が考案した特別メニューを提供するイベント『和洋中料理長による饗宴』を 2025 年 5 月 10 日(土)に開催いたします。なお、2025 年 2 月 26 日(水)より One Harmony 会員の先行受付を開始し、2025 年 3 月 5 日(水)より一般予約を受け付けます。



左から:前田 裕之、山内 佳則、松原 亮、笠井 勇人

本イベントでは、日本料理「山里」料理長 前田 裕之、カフェレストラン「カメリア」料理長 山内 佳則、中国料理「桃花林」料理長 笠井 勇人が考案した、独創的なメニューをご提供します。例えば、中国料理をベースにしたスープの具材には日本料理のしんじょうを、洋食の技法で仕上げるメイン料理の国産牛フィレ肉のポワレには中国料理で使うソースを添えてご提供します。日頃各レストランでは味わえない一品を、この日限りの特別なコース仕立てでお楽しみください。また、コースを締めくくるデザートはパティシエ 松原 亮が担当します。コース料理の余韻をそのままに、最後まで和洋中が融合した味わいをお届けします。

■シェフプロフィール

日本料理「山里」料理長

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。

カフェレストラン「カメリア」料理長

山内 佳則(Yoshinori Yamauchi)

2006 年、ホテルオークラ神戸に入社。以降、カフェレストラン「カメリア」、フランス料理「レストラン エメラルド」、宴会キッチンまで、全ての洋食セクションの勤務を経て、2022 年 6 月にカフェレストラン「カメリア」の料理長に就任。喫茶メニューからフルコースまで、幅広い洋食メニューをご用意しています。

中国料理「桃花林」料理長

笠井 勇人(Hayato Kasai)

2006 年、ホテルオークラ神戸に入社。以降、中国料理「桃花林」にて勤務、2025 年 2 月に料理長就任。新鮮な山海の味覚をふんだんに使った贅沢な味わいをご用意しています。

製菓製パン課パティスリー課長

松原 亮(Ryo Matsubara)

2006 年、ホテルオークラ神戸に入社。以降、製菓製パン課パティスリーに勤務。テイクアウトケーキをはじめ、レストランで提供するデザートまで担当。フレッシュな食材を使い、お子様から大人まで楽しめるケーキをご提供しています。

■『特別メニュー』内容

- ・和洋中前菜取り合わせ
- ・帆立貝ときくらげのしんじょう ふかひれ 鰹出汁の葱油干貝湯
- ・瀬戸内の鱸 湯葉南禅寺蒸し 北雲丹 トリュフ香るクリームソース
- ・国産牛フィレ肉のボワレ 「香」焼醸醬ソース
- ・三種の手毬寿し
- ・デザート前の小さな一品
- ・マンゴーのフランベ 紫蘇のアイスクリーム
- ・コーヒー または 紅茶
- ・和洋中のプティフル

■『和洋中料理による饗宴』概要 ※事前ご予約制

開催日時:2025 年 5 月 10 日(土) 受付 17:30～／食事 18:00～

予約開始日: 2025 年 2 月 26 日(水) One Harmony 会員先行受付

2025 年 3 月 5 日(水) 一般予約

開催場所:ホテルオークラ神戸 1 階 宴会場「Akebono-曙-」

料金: ¥25,000(消費税・サービス料込)

※ペアリングワイン オプション ¥8,000

※ペアリングノンアルコール オプション ¥5,000

オンライン予約:<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/wayoutyu>

ご予約・お問い合わせ:イベント予約係 TEL.078-333-3801(10:00～18:00)

※入荷の都合により原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

※男性はジャケット着用をお願いいたします。

※One Harmony はオークラニッコーホテルズの会員プログラムです。本イベントは One Harmony ポイント並びに各種特典の対象外となります。

【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。