

【ホテルオークラ神戸】 婚礼料理の新メニューを 4 月 1 日(火)より販売 披露宴を彩る華やかなメニューの数々を

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、結婚披露宴で提供するコース料理を一新し、2025 年 4 月 1 日(火)より販売を開始いたします。新郎新婦のおもてなしの心が料理からも伝わるよう、コース料理には約 20 種類のオプションメニューをご用意しており、おふたりらしい特別な一日を演出いたします。



フランス料理 コース一例

ホテルオークラ神戸では、挙式スタイル、披露宴会場、婚礼料理、衣裳、装花、その他の披露宴を彩るアイテムを幅広いバリエーションの中からお選びいただけます。このたびのコース料理のリニューアルにおいても、バリエーション豊かなラインアップをご用意しており、数々の賓客をもてなしてきた総料理長 塚本 伸次が創作いたしました。スタンダードなコースでは、おふたりの門出を祝福する華やかなオードブルに、香り高い茸のポタージュ、素材の味を最大限に引き出した魚料理と肉料理、パティシエ特製のデザートまで、ホテル伝統の味を大切にさらに進化したお料理をご提供します。また、よりこだわりたい方には、オプションメニューもご用意しております。開業当時から愛されるコンソメスープや、音と香りでゲストを魅了する炎のメインディッシュ フランベサービスなど、約 20 品のメニューの中からお選びいただけます。

■『フランス料理 コースメニュー』概要(※一例)

料 金: ¥18,342(消費税・サービス料込)

内 容:

- ・サーモン、カリフラワー、クリームチーズのミルフィーユ トマトに詰めた小海老 赤蕪のソース
- ・トリュフが香る茸のポタージュ カプチーノ仕立て
- ・瀬戸内真鯛のパイ包み焼き ロマネスコカリフラワーとサフラン風味のソース
- ・柔らかい牛フィレ肉のポワレ 茸のソテーと温野菜添え ほんのり甘いマデラ酒のソース
- ・マンゴーとパッションフルーツのシャーベットを添えたティラミス
- ・パン 3 種
- ・コーヒーまたは紅茶

■『オプションメニュー』概要(一部抜粋)

〈前菜より〉

ドライフルーツ入り 2 種フォアグラのパテ ブーケサラダとバルサミコの香り

〈スープより〉

オークラ伝統のコンソメスープ タピオカの真珠仕立て シェリー酒の香り

〈魚料理より〉

オマール海老と帆立貝のソテー ブルグルのタブレと竹炭のチュイル

〈肉料理より〉

炎のメインディッシュ フランベサービス



オマール海老と帆立貝のソテー
ブルグルのタブレと竹炭のチュイル



炎のメインディッシュ フランベサービス

■総料理長 塚本 伸次

ホテルオークラ東京(現 The Okura Tokyo)、
ホテルオークラアムステルダムなどでも研鑽を積み、
2010 年ホテル日航立川東京 総料理長に就任。
2023 年 7 月よりホテルオークラ神戸 総料理長を務める。



■お客様のご予約・お問い合わせ

ホテルオークラ神戸 営業部 宴会予約課 TEL.078-333-3533

受付時間:月～金曜 12:00～18:00 ※祝日を除く火曜定休／土・日・祝日 10:00～19:00

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

【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

【TEL】 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。