

【ホテルオークラ神戸】〈3日間限定〉『茨城県産メロンスイーツbuffet』を6月16日より開催

旬の茨城県産メロンをホテルパティシエ特製のスイーツに

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 総支配人:石垣 聡)は、茨城空港の開港および神戸-茨城空港便の就航15周年を記念し、2025年6月16日(月)から6月18日(水)までの3日間、buffetレストラン「Ariake-有明-」にて『茨城県産メロンスイーツbuffet』を開催いたします。全国一の生産量を誇る旬の茨城県産メロンをふんだんに使用したホテルパティシエ特製スイーツを楽しんでいただけます。



茨城県産メロンスイーツbuffet

本イベントでは茨城県産の旬のメロンを、当ホテルのパティシエが15種類以上のスイーツに仕立ててご提供します。青肉と赤肉メロンを贅沢にあしらい、一度に二つの味わいを楽しめる「メロンのタルト」や、メロンの果肉と生クリームを淡い緑色のシュー生地で包んだ「メロンシュー」、フレッシュなメロンときめ細かなスポンジに、濃厚な生クリームでシンプルに仕上げた「メロンのショートケーキ」など、素材本来の繊細な味わいと芳醇な香りが楽しめるスイーツをご用意します。また、ココナッツやマスカルポーネ、ヴェルヴェンヌにエルダーフラワーなどのハーブとメロンのハーモニーを味わうスイーツもご堪能いただけます。

その他、茨城県のさつま芋を使用したスイーツやセイボリーもご用意しており、本記念フェア限定の特別な3日間をお楽しみください。

■メニューの一例

【スイーツ】

メロンのタルト/メロンシュー/メロンのショートケーキ/メロンゼリー/エルダーフラワーの香りのパンナコッタとメロンのスープ/ココナッツとメロンのムース/メロンとマスカルポーネクリーム/メロンムースとヴェルヴェンヌのジュレ/メロンロール/メロンアイス/メロンシャーベット/メロンとスイカのタルト/メロンシフォン/メロンレアチーズ/さつまいもとオレンジのタルト/さつまいもブリュレ/フルーツカクテル/スコーン/メロンミニパフェ ほか

【セイボリー】

ヴィシソワーズ/ミネストローネ/サラダバー/サンドイッチ/ピッツァ/サーモンと水菜のペペロンチーノ ほか

【『茨城県産メロンスイーツbuffet』概要】

◇開催日:2025年6月16日(月)、17日(火)、18日(水)

◇時間:14:00~16:00(料理提供は15:30まで)

◇開催場所:ホテルオークラ神戸 3階 buffetレストラン「Ariake-有明-」

◇料金:お一人様 大人¥6,500 小学生¥3,000 幼児¥1,500(消費税・サービス料込)

◇予約開始日:2025年4月1日(火)

◇ご予約・お問い合わせ:

TEL:078-333-4225(レストラン予約係/10:00~17:00)

※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。

■協力・協賛:茨城県、笠間市、スカイマーク株式会社、ホテル日航つくば



【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

【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、村上

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。