

【ホテルオークラ神戸】神戸ー茨城空港間就航 15 周年記念 『茨城県的美食で彩る特別コース賞味会』を 6 月 1 日に開催

メロンに常陸牛のほか旬の茨城県食材をふんだんに

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、2025年6月1日(日)に、茨城県食材を用いたホテルメイドの美味を提供する『茨城県的美食で彩る特別コース賞味会』を開催いたします。なおご予約は4月1日(火)より承ります。



「茨城県的美食で彩る特別コース賞味会」

2025年3月に茨城空港が開港15周年を迎え、同時期に就航したスカイマーク社の神戸ー茨城空港便も15周年を迎えます。これを記念し、総料理長 塚本 伸次が厳選した茨城食材を用いた特別コースを提供する『茨城県的美食で彩る特別コース賞味会』を開催することにいたしました。当日は、食材の魅力をより深く味わっていただけるよう、生産者の方々をお招きし、それぞれのこだわりや想いを直接お話しいたします。

■ブランド牛はじめ茨城の美味を堪能する全7品

本イベントは、茨城の恵みを存分に生かしたコース構成となっており、メインの肉料理では、茨城県が誇る A5 ランクのブランド牛「常陸牛」の中でも特に厳選された銘柄、「常陸牛 煌(きらめき)」のサーロインを網焼きをご用意。ロどけよく滑らかな舌触りで、ほどよい焼目と美しいロゼ色に仕上げます。ほかにも、ブランド豚「常陸の輝きポーク」をリエットに仕上げ、茨城県産ワインのピンコットソースを添えた一品や、大洗のいせ海老を用いたからすみ風味の前菜をサラダ仕立てで召し上がりいただけます。また、オークラ伝統のコンソメスープに鹿島灘の蛤の出汁を合わせた順才と蛤のコンソメスープ、常磐沖の平目をキャベツで包み低温でじっくりと調理した魚料理などもお楽しみいただけます。デザートは、クインシーメロンの豊かな甘さを生かしたスープ仕立てのアヴァンデセールと、茨城県オリジナル品種の青肉メロン「イバラキング」にメロンのアイスクリームを合わせ、ショートケーキ風にアレンジしたグランデセールをご用意します。総料理長 塚本が産地に赴き厳選した茨城県各地の特産品を、オークラフレンチの技で昇華させた一夜限りのフルコースとしてご堪能ください。

■『スペシャルコース』内容

- ・抹茶風味のフォアグラ入りポークリエット 竹炭のチュイル 茨城ワインのピンコット
 - * 常陸の輝きポーク
- ・カラミを纏ったいせ海老と帆立貝 アスパラガスのコンフィ ハーブソース
 - * 大洗のいせ海老
- ・順才と蛤のコンソメスープ シェリー酒の香り
 - * 鹿島灘の蛤
- ・柔らかく火を入れた平目のキャベツ包み 茨城蓮根のガレット いせ海老香るソース
 - * 常磐沖の平目
- ・常陸牛煌きサーロインの網焼き 茨城の甘藷 生胡椒
 - * 常陸牛
- ・クインシーメロンのスープ仕立て
 - * 茨城メロン
- ・再構築したイバラキングのショートケーキとメロンのアイスクリーム
 - * 茨城メロン

- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶

*は各メニューに含まれるメインの茨城県産食材になります。

■茨城県食材の魅力

関東有数の食材生産地として首都圏をはじめ、日本各地に多くの特産品を出荷している茨城県。全国一の生産量を誇るメロンを筆頭に豊かな自然と多様な気候・風土で育てられた農産物、指定の生産者が育てた品質の高いブランド牛「常陸牛」とブランド豚「常陸の輝きポーク」などの畜産物、そして親潮と黒潮が交わる鹿島灘や常磐沖などの豊かな漁場で獲れる海産物など、多彩な食材が揃います。



茨城県産ブランド牛「常陸牛」

【『茨城県的美食で彩る特別コース賞味会』概要】

- ◇開催日:2025年6月1日(日)※事前予約制
- ◇時間:17:30~20:00(受付 17:00)
- ◇開催場所:ホテルオークラ神戸 1階 宴会場「Akebono-曙-」
- ◇料金:飲料ペアリング付 ¥30,000/お料理のみ ¥25,000(いずれも消費税・サービス料込)
- ◇予約開始日:2025年4月1日(火)
- ※飲料ペアリングはアルコール・ノンアルコールそれぞれどちらかをお選びください。
- ※お土産付き
- ※男性はジャケット着用をお願いいたします。
- ◇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。

■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体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。