

「ひょうごテロワール KOBE5 ホテル食の旅」

開催日：2022年7月1日(金)～8月31日(水)

今夏、2022 兵庫デスティネーションプレキャンペーンが展開される事を受け、2022年7月1日(金)～8月31日(水)の62日間にわたり、神戸観光の付加価値向上と、地域に根差した食・文化の発信を目的として、神戸市内の5つのホテルが協同企画した「ひょうごテロワール KOBE5 ホテル食の旅」フェアを開催いたします。

今回は、“兵庫・KOBEの魅力と神戸の美味を巡ろう”をテーマに、神戸市内の5つのホテルのレストランで、地元食材を取り入れたり、港町らしい食文化を感じるエッセンスを加えたりするなど、趣向を凝らした特別メニューをご用意いたします。

「ひょうごテロワール KOBE5 ホテル食の旅」 概要：

■期 間／ 2022年7月1日(金)～8月31日(水)の62日間

■参加ホテル／

オリエンタルホテル、神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ、神戸ポートピアホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ホテルオークラ神戸 (五十音順)

■開催レストラン／別紙詳細ページをご参照ください



ひょうごデスティネーションキャンペーンロゴ

「ひょうごテロワール KOBE5 ホテル食の旅」スタンプラリーの実施：

開催期間中(7/1～8/31)に5ホテルのフェア開催レストランにてフェアメニューをご利用いただくと専用スタンプラリーカードに押印いたします。スタンプを集めていただくと個数に応じた景品をもらえなくプレゼントいたします。

■景品

① 5ホテル賞 → 5ホテル共通ランチ券プレゼント

② 3ホテル賞 → 5ホテル共通ケーキセット券プレゼント

③ 2ホテル賞 → 5ホテル共通コーヒー券プレゼント

※各券のご利用期間は、2022年9月1日(木)～2022年11月30日(水)です。

フェアメニュー提供レストラン：



オリエンタルホテル
提供レストラン：鉄板焼「ステーキハウス ミディアムレア」
ご予約・お問い合わせ TEL. 078-326-1577（レストラン総合）



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ
提供レストラン：中国料理「翠亭園」、ダイニング「Kobe Grill」
鉄板焼「神戸グリル」、テラスレストラン「ガーデンカフェ」
ご予約・お問い合わせ TEL. 078-857-7007（レストラン予約係）



神戸ポートピアホテル
提供レストラン：フレンチレストラン「トランテアン」
スカイグリルブッフェ「GOCOCU」、中国レストラン「聚景園」
鉄板焼「但馬」、ダイニングカフェ「SOCO」、日本料理「神戸 たむら」
おでん「京和田」、鮨「すし萬」、神戸串あげ「SAKU」
バー「レスタカード」
ご予約・お問い合わせ TEL. 078-303-5207（レストラン総合案内）



神戸メリケンパークオリエンタルホテル
提供レストラン：中国料理「桃花春」
ご予約・お問い合わせ TEL. 078-325-8110（レストラン予約）



ホテルオークラ神戸
提供レストラン：鉄板焼「さざんか」、中国料理「桃花林」
カフェレストラン「カメラリア」、和食堂「山里」
ブッフェレストラン「Ariake-有明-」、「メインバー エメラルド」
ご予約・お問い合わせ TEL. 078-333-0111（ホテル代表）

各ホテル フェアメニューの料理内容一例：



**<オリエンタルホテル>
ステーキハウス「ミディアムレア」**

香住蟹 イクラ
神戸牛の炙り寿司
六甲マッシュルーム コンソメスープ
焼野菜
サーロインステーキ
ミディアムレアサラダ
淡路玉葱ビネグレット
ガーリックライス or 神戸牛しぐれ煮茶漬け
デザート
ルイボスティー



<神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ>

ダイニング「Kobe Grill」

素材の雫〜アミューズ・ブーシェ〜

太刀魚の焼き霜 新生姜と六甲酒粕味噌 蓼のピストゥ

兵庫県産夏野菜 茄子生麩 オカワカメクーリー

季節野菜と淡路島たまねぎのエキューム

淡路島産鱧のフリット まるよのペリーラと
Peach 醤油のアンティポワーズ

特選神戸牛チマキのエストファード 柿酢もろみと
ブラッドオレンジ

灘の酒香る焼き菓子

ピニャコラーダ ア・マ・ファソン

メゾンブティフル

ホテル特製ブレット

コーヒー又は紅茶



<神戸ポートピアホテル>

フレンチレストラン「トランテアン」

アペリティフ お食事前のお楽しみ

明石たこと夏野菜のアスピック仕立て

*兵庫県産 旬魚のポワレ

ズッキーニとアーモンドのクーリー添え

または

*丹波産 鹿肉のステックアッシュェ

フォワイヨ風チーズ焼き ブルーベリー入りジュソース

マドレーヌと六甲山麓牛乳使用ヨーグルトのソルベ

トランテアン特製デザート

小菓子

ブレンドコーヒーまたは紅茶



<神戸メリケンパークオリエンタルホテル>

中国料理「桃花春」

スパークリングワイン または

ノンアルコールスパークリングワイン

兵庫県産彩り野菜と三田ポーク叉焼の生春巻き

冬瓜 海鮮 酸味と辛味のサワースープ

蒸籠彩る美飾点心 3種

淡路産鱧と地元の夏野菜の衣揚げ

黄金スパイスとともに

神戸ポークの柔らか煮込み 黒酢ソース

兵庫県産米「ひのひかり」の玉子炒飯 蟹肉餡かけ

食後のお楽しみ デザートプレート

リラクゼーション チャイニーズティー



＜ホテルオークラ神戸＞
カフェレストラン「カメリア」

(7/1～7/31)・本日のスープ

- ・お好みのカレーを一品チョイス

六甲マッシュルームの欧風ビーフカレー

ラム肉と豆のトマトカレー

神戸ポークのビンダルー風

- ・パティシエ特製デザート

- ・コーヒー または 紅茶

(8/1～8/31)・本日のスープ

- ・お好みのカレーを一品チョイス

カルダモンとレモンのシーフードカレー

淡路どりとはうれん草のグリーンカレー

兵庫県産朝倉山椒の牛すじ和風カレー

- ・パティシエ特製デザート

- ・コーヒー または 紅茶

◇本件に関する報道関係の方のお問い合わせは

株式会社ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 担当:万庭、黒田

E-mail: pkikaku@portopia.co.jp

TEL:078-303-5223

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

株式会社 HMJ オペレーションズ マーケティング第2部

広報:榊原 E-MAIL: miho.sakakibara@hmjkk.co.jp / 仲 E-MAIL: chisuzu.naka@hmjkk.co.jp

TEL:078-325-8102(直通) FAX:078-393-1021

株式会社ホテルマネジメントジャパン 担当:竹原、浦辺、柏崎、菊地

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp TEL:03-6422-0510(代表)(平日 10:00~17:00)