

報道関係各位

「兵庫デスティネーションキャンペーン」アフターキャンペーン参画イベント
「KOBE 7 ホテル食の旅 チャリティーランチ 2024」開催
開催日：2024年9月1日（日）～10月31日（木）

KOBE 7 ホテルでは、2024年9月1日（日）～10月31日（木）の61日間にわたり、共同企画「KOBE 7 ホテル食の旅 チャリティーランチ 2024」を開催いたします。

今回は、昨年につづき“兵庫・KOBEの魅力と美味を知っていただく”をテーマに、神戸市内の7つのホテルのレストランで、地元食材を取り入れたり、兵庫の食文化を感じるエッセンスを加えたりするなど、各ホテルシェフによる趣向を凝らした特別メニューをご用意いたします。また、2024年1月に発生した能登半島地震において大きな被害を受けた能登への応援の気持ちを込め、石川県産食材、酒類などもメニューに取り入れました。なお、本チャリティーランチでは、ご利用いただきましたお食事1食あたり300円を公益財団法人「チャイルド・ケモ・サポート基金」、認定NPO法人「日本クリニックラウン協会」に寄付をいたします。

また、今回初となる7ホテル共同開催のランチを楽しんでいただくスタンプラリーや抽選プレゼントを実施いたします



■ KOBE7 ホテルとは

「神戸にお客様を呼ぼう、ホテルにお客様を呼ぼう」をテーマに神戸市内の6つのホテルが「KOBE ホテル6社会」として1999年3月に発足させました。加盟ホテルによる各種共同イベント・企画などの施策を通じて、神戸への観光客誘致を図っています。2002年より各ホテル持ち回りで、6人の総料理長が共同でつくる特別ディナーを提供する一夜限りのチャリティー晩餐会「グランシェフ6人の饗宴」を開催。2012年より、リーズナブルな料金のランチ企画「グランシェフチャリティーランチ」に変更し、社会貢献の一環として開催いたしております。これまでのチャリティー総額は22,987千円となっております。ホテル共同によるイベントは今回で21回を迎えました。新たに、ホテルモントレ神戸を加えKOBE7ホテルとして昨年につき、地元・ひょうごの食の旅をテーマにフレンチ、中国料理、和食など各ホテルおすすめのレストランでシェフが特別メニューをご用意いたします。

「KOBE7 ホテル食の旅 チャリティーランチ 2024」 概要：

■期 間／ 2024年9月1日（日）～10月31日（木）の61日間

■参加ホテル／

ANAクラウンプラザホテル神戸、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、ホテルモントレ神戸（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

「KOBE7 ホテル食の旅 チャリティーランチ 2024」

スタンプラリー・アンケート回答でプレゼントキャンペーンの実施：

開催期間中（9/1～10/31）に7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。また、アンケートにご回答いただきました方の中から抽選で宿泊券などが当たるキャンペーンも実施いたします

■KOBE7 ホテル食の旅 チャリティーランチ スタンプラリー景品

- ① ホテル賞 →7 ホテル共通ランチ券プレゼント
- ② ホテル賞 →7 ホテル共通ケーキセット券プレゼント
- ③ ホテル賞 →7 ホテル共通コーヒー券プレゼント

※ご利用期間は、2024年12月20日（金）です。

※ランチは各ホテル指定のレストラン・メニューをご用意いたします

（チャリティーランチとは 別レストラン・メニューとなる場合がございます）

■KOBE7 ホテル食の旅 チャリティーランチ プレゼントキャンペーン景品

1等：ペアディナー券 7組様

2等：ペアランチ券 7組様

3等：石川県 能登のお酒 7名様

※当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます

「KOBE7 ホテル食の旅 チャリティーランチ 2024」公式Instagramの開設

KOBE7 ホテル共同イベント公式 Instagram https://www.instagram.com/kobe_sixhotels にて情報を配信いたしております

フェアメニュー提供レストラン：



ANAクラウンプラザホテル神戸
提供レストラン：中国レストラン「蘇州」※定休日：月～水曜日
ご予約・お問い合わせ TEL.078-291-1122（レストラン直通）



オリエンタルホテル
提供レストラン：メインダイニング バイ・ザ・ハウス・オブ・
パシフィック
ご予約・お問い合わせ TEL.078-326-1577（レストラン直通）



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ
提供レストラン：ダイニング「Kobe Grill」※休業日がございます
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：日本料理「神戸 たむら」
※定休日月曜（祝日は営業、翌日休業）
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：中国料理「桃花林」
ご予約・お問い合わせ TEL.078-333-3526（レストラン直通）



ホテルモンテ神戸
提供レストラン：イタリアンレストラン「サンミケーレ」
ご予約・お問い合わせ TEL.078-333-7777（レストラン直通）

■チャリティー先・・・収益の一部を下記2団体に寄付し、お役立ていただきます。

公益財団法人 チャイルド・ケモ・サポート基金 / 認定NPO法人 日本クリニックラウン協会

公益財団法人 チャイルド・ケモ・サポート基金 <https://www.kemohouse.jp/>
神戸市で小児がんや難病の子どもと家族が治療中に自宅のような環境で滞在できる施設「チャイルド・ケモ・ハウス」を運営。ハウスから徒歩5分の場所に小児がん拠点病院があり、全国から高度治療を受けに来院される。入院治療は数か月から1年にも及ぶこともあり、ハウスでは治療の合間にお子さんご家族が、一緒の時間を過ごせるように自宅でくつろいでいるような環境づくりを目指して活動している。



認定 NPO 法人 日本クリニックラウン協会 <https://www.cliniclowns.jp/>
オランダ総領事館文化プログラムとしてクリニックラウンオランダ財団の活動が日本に初めて紹介されたこときっかけに設立。
「すべてのこどもにこども時間を」を合言葉に、赤い鼻がトレードマークのクリニックラウン（臨床道化師）を小児病棟に派遣し、入院しているこどもたちが、こども本来の生きる力を取り戻し、笑顔になれる環境をつくるために 2005 年から活動を行っている。



各ホテル フェアメニューの料理内容一例：

ANAクラウンプラザホテル神戸： 中国レストラン「蘇州」 料理長 藤木 進司

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

詳細・ご予約はこちら



石川県と兵庫県の厳選された食材を美しく融合させた中国料理のコース。粘り気と甘みが特徴の加賀れんこ蒸し風スープや、金沢ゆずの甘酢ソースで味わう神戸ポークなど、贅沢な味覚を堪能ください。

前菜の盛り合わせ

加賀れんこんの蓮蒸し風スープ

陳シェフの点心

北陸産 海の幸の珠洲の天然塩味炒め

神戸ポーク 金沢ゆずの甘酢ソース

ひゃくまん穀の煮込み焼き飯

五郎島金時のデザート



オリエンタルホテル： メインダイニング バイ・ザ・ハウス・オブ・パシフィック 料理長 小山 雄司

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

詳細・ご予約はこちら



兵庫県や石川県の素材を用いながら、季節感や食材そのものの良さを大切にしたコースをご用意した。神戸の街並みを一望できる最上階のレストランにて、優雅な時間をお楽しみください。

Amuse 弓削牧場フロマージュフレ カタラーナ
カラフルトマトとプロシュート

Appetizer 淡路鶏と季節野菜のインサラータ
いしりと朝倉山椒のピネグレット

Pasta 六甲シャンピニオンのラグー
タリアテッレ

Fish 金目鯛のソテー 加賀蓮根
ブルブランソース

Meat 三田ポークのソテー
唐川菜と淡路玉葱 ズッキーニ

Dessert 川西いちじくチョコレートと
トンカ豆のアイスクリーム



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ：ダイニング「Kobe Grill」 料理長 中村 亮之

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

詳細・ご予約はこちら



神戸の東に位置する六甲アイランドから六甲山系・神戸ベイの景色を見渡すロケーションで食の宝庫兵庫・神戸の海、里、山の魅力あふれるスペシャリティで五感まで満たされるひと時をお楽しみください。

紅葉鯛の藻塩締め オクラと鯛肝のタブナード
兵庫県産パプリカの燻製ビネグレット

国産カボチャと淡路島産玉ねぎのエキューム

瀬戸内鮮魚のポアレ もち麦と冬瓜
ハナビラタケと山陰産ズワイカニのビュル

おだぎさん家の八鹿豚バラ肉のコンフィー
石川県川北町イチジクのチャツネ
葡萄醤油と神戸ワインマスタード

灘の酒粕と丹波大納言・黒豆の焼き菓子
木苺と和栗

シェラトン特製ブレッド

コーヒー・紅茶・ハーブティー



神戸ポートピアホテル：日本料理「神戸 たむら」 料理長 山崎 英人

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

詳細・ご予約はこちら



県産の旬魚や玉ねぎなど兵庫が誇る食材と、能登牛や加賀蓮根など石川の恵みを掛け合わせました。五味調和の心を伝える調理法とおもてなしをご堪能ください。

先付け 能登の長なすゼリー寄せ
兵庫県産焼き鱧飯蒸し
能登の小菊かぼちゃすり流し

椀 加賀蓮根饅頭
海老 百合根 おろし生姜

造里 兵庫県産焼き鱧 兵庫県産鯖
香住の甘海老 あしらい一式 山葵

焼物 能登牛もも肉のローストビーフ 石焼
焼き葱 能登金時
葱とにんにくのソース おろしポン酢

焼物 鮑と秋野菜のバター焼き
レモン

煮物 加賀太胡瓜と七面鳥もも肉のスープ煮
柚子胡椒

食事 淡路島産玉葱のかき揚げ 揖保乃糸煮麺
三つ葉 柚子

デザート カスビ海ヨーグルトアイスクリーム



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**」 料理長 **塚口 昌樹**

提供時間：11:30-15:00 (LO.14:30)

詳細・ご予約はこちら



須磨海苔、三田ポーク、加賀蓮根や加賀太きゅうりなど、地元兵庫県の食材を中心に、石川県の食材を取り入れています。広東料理の真髄である旨味を最大限に引き出す調理法で、それぞれの食材が持つ特長を活かしたコースに仕上げました。最上階 14 階からの神戸らしい景色を眺めながら、こだわりの料理をご堪能ください。

先付け食前のお愉しみ一品

兵庫県産野菜と石川県産シーフードのサラダ

ふかひれスープ 茸と須磨海苔の香り

海老と加賀蓮根の XO 醬炒め

三田ポークの柔らかか煮込み
金時草 加賀太きゅうり

兵庫県産コシヒカリ米の海鮮餡かけ炒飯

オリジナルデザートプレート

中国茶



ホテルオークラ神戸 : 中国料理 「**桃花林**」 料理長 **猪股 久泰**

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

詳細・ご予約はこちら



神戸ポークの自家製チャーシューなど3種の前菜から始まり、明石蛸の食感が楽しめる揚げもの、ほのかに甘い醤油だれで召し上がっていただく明石鯛の蒸し物、丹波栗のデザートまで兵庫県の山海の幸をふんだんに取り入れた特別コースに石川県産のお米を使った特製の揚げむすびを添えてお届けします。

兵庫県産食材 前菜三種盛り合わせ
神戸ポーク 蜂蜜チャーシュー、
鱧 梅ソース、湯葉と黒豆

淡路島産玉葱のスープ

明石蛸 海老すり身揚げ

明石鯛セイロ蒸し 香港風

真菰茸 豚肉巻き 豆豉ソース
石川県のお米（ひやくまん穀）の揚げむすび
蟹あんかけ

丹波栗プリン



モントレ神戸： イタリアンレストラン「サンミケーレ」 料理長 高木 敬太

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

詳細・ご予約はこちら



淡路島の玉葱、石川県産 甘海老を使用した前菜から始まり、随所に込められた兵庫、石川県産の食材をそれぞれの素材を活かした調理方法で表現しご提供して参ります。是非この機会にお召しあがりください。

兵庫淡路の玉葱、石川県産 甘海老、
ビーツのミッレフォーリエ

神戸ポークのボロネーゼ

甘鯛とほおずきのアクアパッツァ
姫路蓮根のフリウリ風ガレットを添えて

石川県産 能登牛のグリッリアーレ
丹波栗のモンテピアンコと共に

サンミケーレ特製ティラミス

パン

エスプレッソ・コーヒー・紅茶



◇本件に関する報道関係の方のお問い合わせは

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 総支配人室 担当：磯部、西橋
E-mail: isobe@sheraton-kobe.co.jp nishihashi@sheraton-kobe.co.jp
TEL : 078-857-7039

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 担当：榎原 竹原
E-mail: marcomm_west@hmjkk.co.jp
TEL : 078-335-8507 (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：舟木、相生、菊地
E-mail : contact_others@hmjkk.co.jp TEL : 03-6422-0510 (代表) (平日 10:00~17:00)