

ラウンジ&ダイニング ピア 特別ディナーと厳選ワインのイベント  
**第7回 WINE×DINNER 開催**

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）は、2018年3月28日（水）ラウンジ&ダイニング ピアにて、一夜限りの特別ディナーと厳選ワイン4種類のマリァージュを楽しんでいただくイベント「第7回 WINE×DINNER」を開催します。料理長が心を込めて仕立てる料理と初心者からワイン通まで満足していただける内容の特別メニューをご提供いたします。



**【イベント 概要】**

店 舗： ラウンジ&ダイニング ピア（3階）

日 時： 2018年3月28日（水）18：30～（受付：18：00～）

料 金： お一人様 10,000円（料理・ワイン・税金・サービス料込み）※要予約 ※40名様限定

メニュー： 前菜 オマール海老のプリン ズワイガニの炙り セロリラブのチュイル

前菜Ⅱ アスパラガスのムースとポークパテ オムレット仕立て グリーンマスタード

魚料理 アマダイの鱗焼き カルダモン風味のブルノワゼット 柑橘と生姜のレディクション

肉料理 丹波黒どりのグリル 筍のコンソメ 山菜のフリット ローズマリー

デザート 桜のテリーヌ メレンゲとイチゴのミルフィーユ

※パン・コーヒーまたは、紅茶付き ※仕入れの都合により内容を一部変更する場合がございます。

お問い合わせ：レストラン予約 078-325-8110（受付10：00～21：00）



**【ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長 岸本達哉（きしもと たつや）】**

2004年9月に神戸メリケンパークオリエンタルホテルへ入社。2014年1月にラウンジ&ダイニング「ピア」料理長に就任。季節の食材を用い、食べ合わせから生まれるハーモニーを計算した料理を提供。全ての食材を一番おいしい状態で味わっていただく事を第一に、素材そのものの旨みを最大限に活かす調理法を見極め、特に火の入れ具合にこだわりを持つ。

**《報道関係者からのお問い合わせ先》**

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号  
広報担当： 仲・柏崎 電話：078-325-8102（広報直通）/FAX:078-393-1021