

報道関係各位

2019年2月吉日
神戸メリケンパークオリエンタルホテル

春の季節限定新メニュー登場

～ラウンジ&ダイニング「ピア」のキュートな『桜と苺のゼリーグラス』～

～日本料理「石庭」桜づくし『お花見弁当』と『夜桜会席』～

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：松岡正）は、桜の季節に日本料理「石庭」とラウンジ&ダイニング「ピア」にて春を味わっていただく桜と苺を使用したメニューをご提供いたします。



<左：石庭の「お花見弁当」鯛豆乳のしゃぶしゃぶ付き> <右：ピアの「桜と苺のゼリーグラス」のイメージ写真>

<概要「ピア」>

提供 日： 2019年3月1日（金）～4月30日（火）
店 舗： ラウンジ&ダイニング「ピア」（3階）
営業時間： 11:00～17:00
料 金： 桜と苺のゼリーグラス単品¥1,500 / コーヒーまたは紅茶のセット¥1,800

<概要「石庭」>

提供 日： 2019年4月1日（月）～30日（火）
店 舗： 日本料理「石庭」（14階）
営業時間： お花見弁当 11:30～15:00(L.O.14:30) / 夜桜会席 17:30～22:00(L.O.21:00)
*土日祝日のディナーは 17:00～*火曜定休(但し、祝日および繁忙期は営業)
料 金： お花見弁当¥3,500 / 夜桜会席¥12,000

*上記いずれも税金・サービス料込

【桜と苺のゼリーグラス】

桜が香るブランマンジュ、苺を閉じ込めたバジル風味のゼリー、シュワッとした炭酸の不思議な口当たりが楽しいゼリーの三層からなる、見た目にもキュートな春限定のグラスデザート。アーモンドのチュイルやエディブルフラワーが華を添えます。

【お花見弁当】

お花見気分が満喫できる彩り豊かな松花堂弁当に、鯛の豆乳しゃぶしゃぶのお鍋が付いて贅沢な中に繊細な春を味わっていただけます。3月から4月にかけて子を持つと脂がのって美味しくなる鯛を女性のためにアレンジしているお鍋です。

【夜桜会席】

筍 木の芽味噌掛けの向から始まり、もずく酢・菜の花スモークサーモン浸し、メカブ、浅利時雨煮を黒蛤の器に盛った前菜、お椀にはこだわりの一番出汁にて桜道明寺鯛包み・花卉大根と人参を散らします。お造り4種盛りには夜桜灯籠見立ての灯りが雰囲気添えます。焼き物は一、桜鱒養老焼、二、和牛ロースすき焼き温玉にて、合肴は山菜の天麩羅を桜花塩と共に。続いて、強肴は鱈潮煮に豆腐と蛤・白髪葱・木の芽添え、最後に土鍋で炊く桜海老・雲丹・蛍烏賊・鮑など海の幸御飯と桜蕎麦の止椀でめます。甘味は灘・白鶴の酒粕プリン仕立て。桜づくしの春をご堪能いただけます。

★株式会社ホテルマネージメントジャパンについて

株式会社ホテルマネージメントジャパンは、国内13ホテル、4,275室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「マリオット」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。

※ グループホテル数:13 / グループホテル総客室数:4,275室 / グループホテル総従業員数:約2,300名 (2018年4月現在)

※ 国内13ホテル: ヒルトン成田 (千葉県成田市/548室)、インターナショナルガーデンホテル成田 (千葉県成田市/463室)、オリエンタルホテル 東京ベイ (千葉県浦安市/503室)、ホテル日航奈良 (奈良県奈良市/330室)、ホリデイ・イン大阪難波 (大阪市中央区/314室)、なんばオリエンタルホテル (大阪市中央区/258室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 大阪心斎橋 (大阪市中央区/124室)、神戸メリケンパークオリエンタルホテル (神戸市中央区/319室)、シェラトングランドホテル広島 (広島市東区/238室)、オリエンタルホテル広島 (広島市中区/227室)、ホテルセントラザ博多 (福岡市博多区/194室)、ホテル日航アリビラ (沖縄県読谷村/396室)、オキナワ マリオット リゾート & スパ (沖縄県名護市/361室)

《一般のお客さまからのお問い合わせ先》

レストラン予約 078-325-8110 (受付時間 10:00~21:00)

《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: 柏崎・仲 電話: 078-325-8102(広報直通)/FAX:078-393-1021