

季節の食材や郷土料理を盛り込んで、長崎県の魅力満載

## 館内3レストランにて「長崎県フェア」開催

9月1日(月)～30日(火)

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:小川矩良)は、35階「レストランエメラルド」、3階中国料理「桃花林」、1階「テラスレストラン」の3レストランにて、「長崎県フェア」を開催いたします。

温暖な気候に恵まれ、周囲を海に囲まれた長崎県は、滋味豊かな食材の宝庫です。さらに古くから異国との文化交流も盛んで、独特の食文化を伝えてきました。今回のフェアでは、「レストランエメラルド」は、江戸幕府による鎖国が行われていた期間にも長崎県・出島を通じて交流を続けたオランダの料理をベースに長崎県の食材をちりばめたメニューをご用意するほか、「桃花林」では長崎県でおなじみのハトシや角煮まんじゅう、皿うどんなど中国料理の影響を受けた郷土料理を随所に取り入れたメニューを、そして「テラスレストラン」では、長崎県の卓袱料理をイメージし、野菜と魚介の寒天寄せ「いぎりす」や長崎ちゃんぽんなどのお料理を大皿に豪快に盛り合わせbuffeスタイルにてご用意いたします。

さらに、「テラスレストラン」では、ジャズライブを開催するほか、カルチャーサロン・クラッセの特別講座として長崎の文化や史跡についての講演とランチがセットになった「旅する長崎学 セミナー&ランチ」も開催。長崎県を中心に、食と文化の秋を存分にお楽しみいただけます。

詳細は以下の通り。



### ■ ホテルオークラ神戸 「長崎県フェア」 概要

期 間／2014年9月1日(月)～30日(火)

対象レストラン／35階「レストラン エメラルド」 TEL.078-333-3520

ランチ 11:30a.m.～2:30p.m./ディナー 5:30p.m.～9:30p.m. <テラスレストランイメージ>

- ・開業 25周年記念ランチ 長崎県フェア お一人様 ¥5,400
- ・開業 25周年記念ディナー 長崎県フェア お一人様 ¥12,960

※税込・サービス料別

※月火曜日は定休(ただし9月15日、23日は営業)

3階 中国料理「桃花林」 TEL. 078-333-3526

ランチ 11:30a.m.～2:30p.m./ディナー 5:30p.m.～9:30p.m.

- ・長崎県フェアランチ お一人様 ¥2,268
- ・長崎県フェアディナー お一人様 ¥12,960 ※税込・サービス料別

※中国料理「桃花林」のみ10月17日(金)までの開催となります。

1階「テラスレストラン」 TEL. 078-333-3801

土・日曜日、祝日限定「サタデー・サンデー&ホリデーランチbuffe 長崎県フェア」

I部 11:30a.m.～1:00p.m./II部 1:15p.m.～2:45p.m.

お一人様 ¥3,200/シニア(65歳以上) ¥2,600

小学生 ¥1,600/幼児(4歳以上) ¥1,000/3歳以下は無料 ※税・サービス料込

協力/長崎県、ハウステンボス株式会社、ながさき音楽祭実行委員会

## ■ 「長崎県フェア」メニュー例

### 「レストラン エメラルド」

#### ・開業 25 周年記念ランチ 長崎県フェア～オランダからの便り～

食前のお楽しみ

小海老のオランダ風パンケーキ “パンネンクーケン”

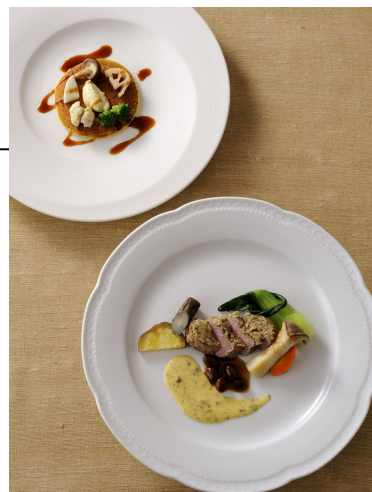
長崎アスパラのポタージュ カプチーノ仕立て

スタムポットを詰めたイトヨリ鯛のソテー パプリカソース

マッシュルームの衣をまとった仔牛のロースト オランダーズソース添え

ポルトガル風カステラ“パンデロー” 他4品からお選びいただけます

コーヒーと小菓子



<ランチ>

#### ・開業記念 25 周年記念ディナー 長崎県フェア～オランダからの便り～

食前のお楽しみ／南瓜とフォワグラのテリーヌ ポルト酒風味のコンフィチュール添え

ダブルコンソメスープ ブロccoliの茶碗蒸しとともに

長崎県産アコウの蒸し焼 茄子のピューレとピンクペッパーのアクセントで

お口直しに酢橘のシャーベットを

長崎和牛ロース肉のグリル ホースラディッシュのフォンダンをまとめて

季節のフルーツとジュレのプレ デセール

ワゴンよりお好みのデザートをお選びください

コーヒーと小菓子



<ディナー>

### 中国料理「桃花林」

#### ・長崎県フェア ランチ

長崎アスパラ入り野菜サラダ

長崎県産海藻入りとろみスープ

飲茶二種盛り合わせ／長崎県産鯨の衣揚げとハトシ盛り合わせ

桃花林風皿うどん／デザート盛り合わせ



<ランチ>

#### ・長崎県フェア ディナー

長崎の産物入り前菜盛り合わせ

蟹の玉子入りふかひれスープ

北京ダック、ハトシ盛り合わせ

二種魚介類と長崎県産グリーンアスパラガスの炒め

桃花林風角煮まんじゅう

長崎和牛のステーキ ピリ辛ソース掛け

桃花林風皿うどん／デザート盛り合わせ



<ディナー>

## 「テラスレストラン」

### ・長崎県フェア

#### 《冷製料理》

蛸のマリネ 生姜とライム風味／いざりす(海老、穴子、野菜の寒天寄せ)

スモークトラウトと大根 水菜の柚子胡椒ソース／島原そうめん 他

#### 《温製料理》

蒸し寿し／長崎ちゃんぽん／豚の角煮／ハトシ(海老すり身の揚げパン)／的鯛の野菜餡掛け

天ぷら／鉄板焼(牛肉)／松茸御飯／長崎ぼってん鶏と冬瓜のスープ 他

#### 《デザート》

枇杷の求肥巻／抹茶プリン／冷やしぜんざい／金柑パンドジェンヌ／ブルーベリータルト

カステラ／ミックスフルーツアイスクリーム 他

## ジャズライブ

神戸ジャズストリートでもおなじみのジャズビブラフォン 鍋島直昶氏によるライブを開催いたします。長崎県にゆかりのある楽曲を織り交ぜたライブをお楽しみいただけます。

日時／9月7日(日)、21日(日) 2:00p.m.～2:30p.m.

出演／鍋島直昶氏 他

会場／テラスレストラン



鍋島直昶氏

## ■ カルチャーサロン・クラッセ「旅する長崎学セミナー&ランチ」概要

長崎県フェア開催を記念し、2回に亘って長崎の魅力にふれるセミナー&ランチイベントを開催。

1回目は中国文化が大きい長崎卓袱料理について、2回目は世界遺産登録を目指す「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」についてをそれぞれ本場長崎より講師をお招きして講演いただきます。

セミナーの後はレストランでの長崎県フェアランチをお楽しみいただけます。

### 【第1回 暮らしのなかの中国文化～卓袱料理と普茶料理を中心に～】

日時／9月12日(金) セミナー 10:30a.m.～、ランチ 12:00noon～

会場／セミナー 3階「サロン・ド・クラッセ」、ランチ 3階中国料理「桃花林」

講師／本馬貞夫氏(長崎学アドバイザー)

料金／会員 ¥5,000／一般 ¥5,500

### 【第2回 癒しの旅～世界遺産候補 長崎の教会群とキリスト教関連遺産～】

日時／9月26日(金) セミナー 10:30a.m.～、ランチ 12:00noon～

会場／セミナー 3階「サロン・ド・クラッセ」、ランチ 35階「レストラン エメラルド」

講師／山口保彦氏(長崎県文化振興課 課長補佐)

料金／会員 ¥7,500／一般 ¥8,000

定員／各回12名(最少催行人数5名)

ご予約・お問い合わせ／TEL.078-333-4301 (定休日:土・日曜日、祝日)

※いずれも料金はランチ、税・サービス料込



写真提供:(一社)長崎県観光連盟

## ■ 報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当: 船越、山本 MB.090-1897-0081