

1日10組限定、ホテルメイドのチーズフォンデュを召し上がれ
「レストラン エメラルド」エメラルドランチ

チーズフォンデュを取り入れたメニューを3月31日まで販売

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)では、最上階35階の「レストラン エメラルド」にて、寒い季節にうれしい温かな料理「チーズフォンデュ」を取り入れた「エメラルドランチ」を販売中です。

同レストランのチーズフォンデュは、スイス産のグリュイエールチーズとエメンタールチーズを使用し、さらにベシャメルソースを加えることで、優しい口当たりを表現しています。ソーセージをはじめ、帆立貝や海老、彩り豊かな野菜などシェフおすすめの具材でお召し上がりいただけます。「エメラルドランチ」は前菜・メインディッシュをお選びいただくランチコースで、お二人でチーズフォンデュをお召し上がりいただくことも、別々のお料理をオーダーし、シェアしていただくことも可能です。六甲の山並みや神戸市街を望む35階からの眺望とともにカジュアルに愉しめるランチコースをご賞味ください。

詳細は次の通り。

■「レストラン エメラルド」エメラルドランチ 概要

提供場所/35階「レストラン エメラルド」

提供時間/11:30a.m.~2:30p.m.

料金/お一人様 ¥3,290 (税込・サービス料別)

メニュー/2月のエメラルドランチ

- ・前菜<以下よりお選びいただけます。>
 - サーモンマリネの炙り焼と野菜のテリーヌ
 - 山菜とリボン野菜のフェットチーネ フルーツトマトソース
 - グリーンピースのポターージュ うどの香りとともに
- ・メインディッシュ<以下よりお選びいただけます。>
 - エメラルド特製チーズフォンデュ
 - シェフおすすめ 本日の魚介料理
 - 仔羊のスパイス煮込み レーズン風味のクスクスとともに
- ・苺のミルフィーユ ピスタチオアイスクリーム添え
他4品からお選びいただけます。
- ・コーヒーと小菓子
※3月はチーズフォンデュ以外のメニューを変更いたします。
※月・火曜日は定休日

ご予約・お問い合わせ/078-333-3520 (直通)

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 営業企画室 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当: 船越、山本 MB.050-3681-9841



チーズフォンデュ イメージ



「レストラン エメラルド」店内