



## 開業20周年特別企画 ホテルシェフ自慢の味が100種類の食べ放題に集結 6人の料理長による夢の饗宴 スペシャルバイキングを初開催

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、来る2015年7月15日(水)に開業20周年を迎えます。20周年を迎えるにあたり、これまで支えていただいたお客様への感謝の気持ちと、今後さらなる楽しみの提供をしていきたいという想いを込めて、今年1年間、毎月ロビーでのイベント開催や、20周年特別宿泊プランを販売しています。

このたび、テラスレストラン「サンタモニカの風」(3階)では、2015年7月1日(水)～8月31日(月)(※8/8のディナータイムを除く)の期間で、ホテルの全料理長6名がそれぞれ考案した料理を一度に楽しめるフェア「6人の料理長が贈る、贅沢スペシャルティ」を実施いたします。



### ◆「6人の料理長が贈る、贅沢スペシャルティ」フェア内容◆

通常80種類が食べ放題のところ、開業20周年を記念して今年1年間は和洋中100種類のメニューが食べ放題で登場！ホテル開業以来初めての試みとして、ホテルの全料理長がプロデュースするスペシャルメニューを一度にお楽しみいただけるスペシャルフェアを開催いたします。

それぞれの料理長が得意とするジャンルの料理を担当し、ホテルの自慢の味を食べ放題でご満喫いただけます。

**シェフ実演コーナー**・・・テラスレストラン「サンタモニカの風」 坂井祐介 料理長プロデュース

- ・7月「骨付きの仔羊もも肉のロースト」「スズキのアクアパッツァ」など
- ・8月「ローストビーフ トリュフソース」「鬼手長海老と夏野菜のナーージュ」など

**洋食温製ブース**・・・ステーキハウス「オリエンタル」 鍛先章太 料理長プロデュース

- ・7月「白身魚のカツレツ レリッシュにんにくオイルパウダー」「豚肉のシュベック」など
- ・8月「豚肉のアイスヴァイン」「キスのフリット 玉ねぎと黒オリーブ ルッコラオイルパウダー」など

**洋食冷製ブース**・・・宴会調理 坂上智一 料理長プロデュース

- ・7月「蛸と冬瓜 カレービネグレット」「トウモロコシのピシソワーズ レモングラス風味」など
- ・8月「鱧の炙りエスカベッシュ」「鮪フヌイユ」「チキンのマリネ スイートチリソース」など

**日本料理ブース**・・・日本料理「石庭」 吉岡寿史 料理長プロデュース

- ・7月「揚げカツオ タタキ風」、割烹風に仕上げた「7種の小鉢」など
- ・8月「揚げそうめん」、牛タタキや有馬山椒の香り豊かな穴子を使った「創作寿司」など

**中国料理ブース**・・・中国料理「桃花春」 塚口昌樹 料理長プロデュース

- ・7月「鶏モモ肉の煎り焼き レモンソース」「夏野菜の蒸し物 自家製さくさくラー油と共に」など
- ・8月「白のマーボー豆腐」「蟹とトマトのサワースープ」など

**デザートブース**・・・ラウンジ&ダイニング「ピア」 岸本達哉 料理長プロデュース

- ・7月「パイナップルコンポート」「ココナッツ入りブランマンジェ」「フルーツグラタン」など
- ・8月「マンゴープリン」「パウンドケーキ」「クリームブリュレ」など



7・8月メニュー イメージ



「サンタモニカの風」店舗内

## 【各店舗情報】

### ■ テラスレストラン「サンタモニカの風」(3階)

大きな窓から一面に海が広がるロケーションにあり、和洋中折衷の料理が通常80種類食べ放題で楽しめるバイキングレストラン。  
料理は月替わりでテーマを変えて提供し、シェフが目の前で仕上げる実演コーナーではできたての料理が楽しめる人気。

### ■ ステーキハウス「オリエンタル」(14階)

神戸の海やハーバーランドの風景を一望するステーキハウス。  
兵庫県が世界に誇る「但馬牛」と「神戸ビーフ」をはじめ、選び抜かれたこだわりの素材をシェフが目の前で焼き上げます。  
目の前で食材を調理するパフォーマンスや、シェフとの会話もお楽しみいただけます。

### ■ 日本料理「石庭」(14階)

店内のどの席からも海や行き交う船を眺めることができる日本料理店。  
料理長が厳選した素材と、歳時を取り入れた華やかな料理を繊細な盛り付けで提供。  
目と舌で季節のうつろいを感じながら食事をお楽しみいただけます。

### ■ 中国料理「桃花春」(14階)

神戸ポートタワーをはじめとする神戸の街並みが広がる中国料理店。  
オーダースタイルで、できたての味が楽しめるバイキングや、旬の食材を使ったコース料理をお楽しみいただけます。お手軽なコースやランチ、逸品料理も豊富に取り揃えております。

### ■ ラウンジ&ダイニング「ピア」(3階)

神戸ハーバーランドの景色が目の前に広がり、喫茶、ランチ、ディナーなど、さまざまなシーンに対応するオールデイダイニング。  
ディナーでは、神戸港の煌めくイルミネーションを眺めながら旬の素材を使った本格的なフランス料理コースがお楽しみいただけます。



## 【神戸メリケンパークオリエンタルホテル】

1995年7月15日、周囲270度を海に囲まれたロケーションに誕生したリゾートホテル。  
神戸ポートタワーや神戸海洋博物館など、誰もが一度は見たことのある神戸らしい風景を望み、全客室に設けられたバルコニーからは、きらめく海や街の夜景など、時間ごとに表情を変える景色を一望。潮風を浴びながら、まるで優雅な船旅のようなご滞在をお楽しみいただけます。



■ フェア名	開業20周年特別企画「6人の料理長が贈る、贅沢スペシャルティ」		
■ 店舗名	テラスレストラン「サンタモニカの風」(3階)		
■ 販売期間	2015年7月1日(水)～8月31日(月)まで ※8/8(土)のディナータイムは、花火大会特別ディナーでの営業とさせていただきます。		
■ 時間	11:30～16:00、17:00～21:30 (最終入店は各30分前) ※90分間のご利用。		
■ 料金	大人(中学生以上)	7月 平日 2,500円、土日祝 3,400円 8月 全日(8/13～16のディナータイム除く)3,400円、8/13～16 ディナー 4,209円	
	シニア(65歳以上)	7月 平日 2,250円、土日祝 3,060円、 8月 全日(8/13～16のディナータイム除く)3,060円、8/13～16 ディナー3,788円	
	お子様(小学生)	7月 平日 1,500円、土日祝 2,040円 8月 全日(8/13～16のディナータイム除く)2,040円、8/13～16ディナー 2,525円	
	幼児(3歳～小学生未満)	全日 800円	
	※料金は税金・サービス料(10%)を別途頂戴します。		
■ 問い合わせ	レストラン予約 078-325-8110 (10:00～21:00)		

《このリリースに関するお問い合わせは》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

広報担当 大岩 祥子・柏崎 保子

電話 078-325-8102(広報直通) FAX 078-393-1021

住所 神戸市中央区波止場町5番6号