

KOBEホテル6 社会 共同ニュースリリース

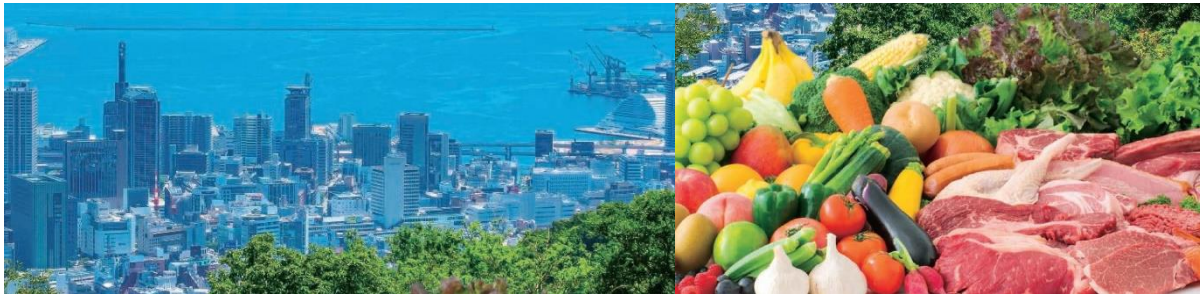
2023年5月

報道関係 各位



兵庫デスティネーションキャンペーン 2023 参画イベント

神戸6ホテル共同企画 「ひょうごテロワール KOBE6 ホテル 食の旅 チャリティーランチ&ディナー」
2023年7月1日(土)～9月30日(土)



KOBE ホテル6 社会は、2023年7月1日(土)～9月30日(土)の92日間にわたり「ひょうごテロワール KOBE6 ホテル 食の旅 チャリティーランチ&ディナー」を開催いたします。

かつて摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の5つの国に分かれていた兵庫県は、独自の地域文化と風土を有し、豊饒な大地や豊かな海に育まれた食材の宝庫です。そんな五国豊穡の食材の魅力をふんだんに引き出したお料理を、KOBEホテル6社会に加盟する各ホテルのシェフが想いをこめてお作りします。ランチ・ディナーに加え、各ホテルのディナー付特別宿泊プランもご用意(6/1より予約受付スタート)。レストランでは地元・灘五郷の日本酒とのタイアップにもご期待ください。

兵庫県ならではの美食をご堪能いただきながら、公益財団法人「チャイルド・ケモ・サポート基金」、認定NPO法人「日本クリクラウン協会」を通してチャリティーにもご参加いただけます。

※「ひょうごテロワール KOBE6ホテル食の旅 チャリティーランチ&ディナー」は2023兵庫デスティネーションキャンペーン特別イベントです。

■ KOBEホテル6 社会とは

「神戸にお客様を呼ぼう、ホテルにお客様を呼ぼう」をテーマに1999年3月に発足。6ホテル共同による各種イベント・企画などの施策を通じて、神戸への観光客誘致を図っています。

2002年より各ホテル持ち回りで、6人の総料理長が共同でつくる特別ディナーを提供する一夜限りのチャリティー晩餐会「グランシェフ6人の饗宴」を開催。2012年より、リーズナブルな料金のランチ企画「グランシェフチャリティーランチ」に変更し、社会貢献の一環として開催いたしております。6ホテル共同によるイベントは今回で20回を迎え、これまでのチャリティー総額は21,279千円となっております。

コロナ禍を経て3年ぶりの開催となった昨年に続き、地元・ひょうごの食の旅をテーマにフレンチ、中国料理、鉄板焼など各ホテルおすすめのレストランでシェフが特別メニューをご用意いたします。

ひょうごテロワール KOBE6 ホテル 食の旅 チャリティーランチ&ディナー 概要：

■期 間／2023年7月1日(土)～9月30日(土)の92日間

ランチコース お1人様 5,000円

ディナーコース お1人様 15,000円 *料金はすべてサービス料・税金込

*お召し上がりいただいたメニューの売上の一部(ランチコース¥300、ディナーコース¥600)をチャリティーとして寄付し子ども達の笑顔へとつなげます。

■主 催／KOBE ホテル6 社会

ANAクラウンプラザホテル神戸、オリエンタルホテル、神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ、
神戸ポートピアホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ホテルオークラ神戸 (五十音順)

■提供レストラン&宿泊プラン・予約先（50音順）：

宿泊プランは1室2名様ご利用時の1名様料金（税・サ込） 宿泊プラン販売開始日：2023年6月1日（木）



ANAクラウンプラザホテル神戸 5階 鉄板焼「北野」

時間 ランチ=11:30~14:30(L.O.14:00) デイナー=17:00~21:00 (L.O.20:00)

定休日 水・木曜日

レストラン予約 TEL 078-291-1129 (レストラン直通)

宿泊プラン予約 TEL 078-291-1121 (代表・宿泊予約)

*夕朝2食付特別宿泊プラン¥21,500~



オリエンタルホテル 17階 Main Dining by THE HOUSE OF PACIFIC

時間 ランチ=11:30~16:00(L.O.14:00)

ディナー=平日 17:30~22:00 (L.O.20:00)/土日祝 17:00~22:00(20:00L.O.)

定休日 無し

レストラン予約 TEL 078-326-1577 (レストラン予約)

宿泊プラン予約 TEL 078-326-1511 (宿泊予約)

*夕朝2食付特別宿泊プラン¥28,960~



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 21階 ダイニング「Kobe Grill」

時間 ランチ=11:30~14:00L.O. デイナー=17:30~20:00L.O.

定休日 臨時休業日あり

レストラン予約 TEL 078-857-7007 (レストラン予約係)

宿泊プラン予約 TEL 078-857-7010 (宿泊予約)

*夕朝2食付特別宿泊プラン¥24,150~



神戸ポートピアホテル 本館31階 フレンチレストラン「トランテアン」

時間 ランチ=11:30~15:00(L.O.14:00)

ディナー=平日 17:30~21:30 (L.O.20:00)/土日祝 17:00~21:30(20:00L.O.)

定休日 月・火曜日

レストラン予約 TEL 078-303-5207 (レストラン総合案内)

宿泊プラン予約 TEL 078-302-1122 (宿泊予約)

*夕朝2食付特別宿泊プラン¥26,600~



神戸メリケンパークオリエンタルホテル 14階 中国料理「桃花春」

時間 ランチ=11:30~15:00(L.O.14:30)

ディナー=平日 17:30~21:30 土日祝&特別期 17:00~21:30 (L.O.20:30)

定休日 臨時休業日あり

レストラン予約 TEL 078-325-8110 (レストラン予約)

宿泊プラン予約 TEL 0570-051-153 (ホテルコード⑩)

オリエンタルホテル&リゾートリザーベーションデスク)

*夕朝2食付特別宿泊プラン¥22,600~



ホテルオークラ神戸 3階 中国料理「桃花林」

ランチ=11:30~14:30 デイナー=17:30~21:30 (L.O.20:00)

定休日 無し

レストラン予約 TEL 078-333-3526 (レストラン直通)

宿泊プラン予約 TEL 078-333-3555 (宿泊予約係)

*夕朝2食付特別宿泊プラン¥27,000~



■チャリティー先 …… 収益の一部を下記2団体に寄付し、お役立ていただきます。

公益財団法人 チャイルド・ケモ・サポート基金 / 認定NPO法人 日本クリニクラウン協会

公益財団法人 チャイルド・ケモ・サポート基金 <https://www.kemohouse.jp/>
神戸市で小児がんや難病の子どもと家族が治療中に自宅のような環境で滞在できる施設「チャイルド・ケモ・ハウス」を運営。ハウスから徒歩5分の場所に小児がん拠点病院があり、全国から高度治療を受けに来院される。入院治療は数か月から1年にも及ぶこともあり、ハウスでは治療の合間にお子さんご家族が、一緒に時間を過ごせるように自宅できつろいでいるような環境づくりを目指して活動している。



認定 NPO 法人 日本クリニクラウン協会 <https://www.cliniclowns.jp/>
オランダ総領事館文化プログラムとしてクリニクラウンオランダ財団の活動が日本に初めて紹介されたこときっかけに設立。
「すべてのこどもにこども時間を」を合言葉に、赤い鼻がトレードマークのクリニクラウン（臨床道化師）を小児病棟に派遣し、入院しているこどもたちが、こども本来の生きる力を取り戻し、笑顔になれる環境をつくるために2005年から活動を行っている。



プレゼントキャンペーン

期間中、チャリティーランチまたはディナーをお召し上がりの方でアンケートにご協力いただいた方の中から抽選で、6ホテルのペア宿泊券など豪華景品が当たるプレゼントキャンペーンを実施いたします。

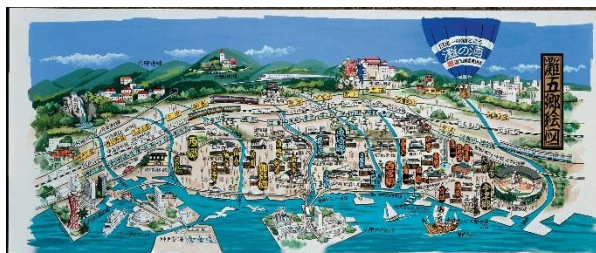
- 1等…ペア宿泊券（6組様）
- 2等…ペアディナー券（6組様）
- 3等…ペアランチ券（6組様）

スタンプラリー

期間中、各ホテルにてチャリティーランチまたはディナーをお召し上がりたくとスタンプを1つ押印（特別宿泊プランはスタンプ2つ押印）。6ホテル全てまわると6ホテル共通ランチ券、3ホテルで6ホテル共通ケーキセット券、2ホテルで6ホテル共通コーヒー券をもれなくその場でプレゼントいたします。

神戸6ホテル 灘の美酒巡り 2023

600年の歴史をもつ西郷、御影郷、魚崎郷、西宮郷、今津郷からなる灘五郷のお酒は、懐が深く様々なお料理と好相性。各ホテルが選んだ日本酒とお料理との組み合わせをぜひお楽しみください。



ANAクラウンプラザホテル神戸： 鉄板焼「北野」 料理長 野上 豊 (のがみ ゆたか)

ランチ・ディナー共に、兵庫県産の食材を使った料理を取り揃えました。この季節が旬のたきのなすを使った前菜から始まり、兵庫県産夏の焼き野菜に加え、三田産コシヒカリを鉄板で炊き上げてご提供。またディナーでは神戸牛サーロイン（ランチは+5,500円で神戸牛フィレ）をお楽しみいただけます。

【ランチコース】

- ・たきのなすとホタテ貝柱の前菜
- ・兵庫県産 夏の焼き野菜
- ・淡路島玉葱サラダ
- ・国産牛フィレ 60g 青森県産大蒜 2種類のお塩 ホースラディッシュ
(+3,000円で黒毛和牛フィレ、+5,500円で神戸牛フィレへ変更可)
- ・鉄板で炊き上げる兵庫県三田産コシヒカリ (+1,000円でガーリックライスに変更可)
- ・赤だし 香の物
- ・本日のデザート ・コーヒーまたは紅茶



【ディナーコース】

- ・たきのなすとホタテ貝柱の前菜
- ・旬菜スープ
- ・活けエゾアワビ焼き物
- ・兵庫県産 夏の焼き野菜
- ・淡路島玉葱サラダ
- ・神戸牛サーロイン 70g 青森県産大蒜 2種類のお塩 ホースラディッシュ
(+3,000円で神戸牛フィレへ変更可)
- ・鉄板で炊き上げる兵庫県三田産コシヒカリ 赤だし 香の物
(+1,000円でガーリックライスに変更可能)
- ・牛 100%麻婆豆腐〜北野風〜
- ・鉄板で炊き上げるどら焼き ・コーヒーまたは紅茶



オリエンタルホテル： 「Main Dining by THE HOUSE OF PACIFIC」 料理長 吉田 秀人 (よしだ ひでと)

お客様から長く愛され続けているオリエンタルホテルのスペシャリテの香住蟹と六甲マッシュルームを使用した濃厚なクリームコロッケ。デザートには口溶けの良いオリエンタルバスクチーズケーキと兵庫県産食材とこの季節にしか楽しめない旬の食材をふんだんに使用した洗練された神戸らしさをお皿の上に表現しています。是非、神戸の街並みを楽しみながらお楽しみください。

【ランチコース】

- ・前菜6種盛り : フランス産プロシュートとマンゴー
明石蛸とジャガイモのガリシア風
真鯛のカルパッチョ シチリアレモンビネグレット
鶏のムースとピスタチオのパーチ・ディ・ダーマ
とうもろこしのムースとスパイスシーラスク
季節野菜のバーニャカウダ
- ・パスタ：アオリイカ 唐墨 イカスミタリオリニ
- ・魚料理：甘鯛の鱗焼き ズッパ・ディ・ペッシェ
- ・肉料理：ガリシア豚のグリル カラブレーゼ
- ・デザート：オリエンタルバスクチーズケーキ ・コーヒーまたは紅茶



【ディナーコース】

- ・アミューズ： オリエンタルカニクリームコロッケ フォアグラレーズンサンド
- ・前菜： マグロ キャビア ロメスコソース
- ・温前菜： 手長海老 帆立貝柱 サルピコン
- ・スープ： ホワイトコーン ダブルコンソメ
- ・パスタ： 鮎 クレソン 酢橘
- ・魚料理： 真鯛 セミドライトマト グリーンアスパラガス
- ・肉料理： 黒毛和牛フィレ サマートリュフ 淡路玉葱
- ・デザート：マンゴー ココナッツ 花穂紫蘇
- ・プティフール ・コーヒーまたは紅茶



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ：ダイニング「Kobe Grill」 料理長 中村 亮之（なかむら あきゆき）

最上階のダイニングKobe Grillでは食の宝庫兵庫、神戸の海・里・山の魅力あふれるスペシャリティを。ディナーはフルコース、ランチは肉・魚料理チョイスの全6品。六甲山と神戸ベイのパノラマが楽しめるレストランで五感まで満たされる「食の旅」をお楽しみください。

※9月はメニューが変わります。

【ランチコース】

- ・兵庫県産食材と季節野菜の前菜
- ・季節野菜と淡路島玉ねぎのエキューム
- ・メイン料理 下記よりお選びください
瀬戸内鮮魚のポワレ 空心菜と手延べふし麺 うすい豆とエルブ・ド・ユイル
播磨姫牛フィレ肉グリル 六甲シャンピニオンと黒豆オカラ蒟蒻のぼっかけ ブルーベリー醤油のジュ
- ・灘の酒香の焼き菓子
- ・Kobe Grill 特製アシェットデザート ・コーヒーまたは紅茶



【ディナーコース】

- ・素材の雫 ～アミューズ・ブーシュ～
- ・山陰浜坂産甘えび昆布締め塩赤雲丹とブリオッシュ
- ・兵庫県産プチトマトと穴子のフム 塩赤雲丹とブリオッシュ
- ・季節野菜と淡路島玉ねぎのエキューム
- ・瀬戸内鮮魚のポワレ 空心菜と手延べふし麺 うすい豆とエルブ・ド・ユイル
- ・播磨姫牛フィレ肉グリル 六甲シャンピニオンと黒豆オカラ蒟蒻のぼっかけ ブルーベリー醤油のジュ
- ・灘の酒香の焼き菓子
- ・裏六甲“弓削牧場”のフロマージュと白桃のピーチメルバ
- ・メゾンブティフル ・コーヒーまたは紅茶



神戸ポートピアホテル：フレンチレストラン「トランテアン」 料理長 政岡 壽浩（まさおか としひろ）

淡路の鰯、瀬戸内の鮮魚、神戸ポーク、但馬のジビエ“夏鹿”そして旬の野菜や果実。“食材の宝庫”兵庫が誇る素材を、それぞれの特長を活かした調理法、絶妙のソース、美しい盛り付けで仕上げます。トランテアン政岡シェフの「ひょうごテロワール スペシャリティ」を神戸ベイエリアを見渡すホテル31階からの絶景とともにお楽しみください。

※9月はメニューが変わります。

【ランチコース】

- ・お食事前のお楽しみ
- ・淡路島 鰯のポッシュェ ガスパチョ風味のジュレと夏野菜を添えて
- ・メイン料理：下記よりお選びください
兵庫県産 旬魚のポワレ ズッキーニのデクリネゾン アーモンド風味のジュソース または
神戸ポークの”ボジャルスギ”仕立て 人参グラッセとクレソンのサラダと共に
- ・ピーチメルバ
- ・小菓子 （ギモーヴ・キャラメル・ヌガー） ・コーヒーまたは紅茶



【ディナーコース】※ランチタイムでの提供も可能

- ・兵庫県産 とうもろこしの冷製スープ
- ・但馬どりのショーフロワ エストラゴン風味
- ・淡路島 鰯のベニエ マトロートのイメージで
- ・兵庫県産 旬魚のパートブリック包み ズッキーニとアーモンドのクーリースソース
- ・丹波産 鹿肉のデクリネゾン ロース肉のグリエ・もも肉のカイエット仕立て・鹿ソーセージのタンパル
- ・マドレーヌ 六甲山麓牛乳使用ヨーグルトのソルベ添え
- ・ピーチメルバ
- ・小菓子



神戸メリケンパークオリエンタルホテル：中国料理「桃花春」 料理長 塚口 昌樹（つかぐち まさき）

食の宝庫・広州の伝統が息づく広東料理をベースに、兵庫県産の食材を使ったコース料理をご用意いたします。ランチには兵庫県産トマトを使用したサワースープや神戸ポークのレタス包み、ディナーではふかひれの姿煮込みや神戸牛の中華風シチューなどをお愉しみいただけます。神戸ならではの魅力的な眺望が広がるロケーションでゆったりとお過ごしください。

【ランチコース】

- ・季節の味覚彩り前菜盛り合わせ
- ・兵庫県産トマトと蟹肉入りサワースープ
- ・蒸籠に彩る美飾点心 2種
- ・海老と季節野菜のあっさり炒め 須磨海苔の香り
- ・神戸ポークと淡路玉葱のオイスターソース炒め 兵庫県産レタス包み
- ・兵庫県産ひのひかり米の中華粥 蒸しパン
- ・桃花春特製デザート 神戸六甲産生乳アイスと共に
- ・香り高い中国茶



【ディナーコース】

- ・食前のお愉しみ一品
- ・瀬戸内の鯛のカルパッチョと彩り前菜
- ・ふかひれの姿煮込み 青菜添え
- ・北京ダック 兵庫県産野菜と共にクレープに包んで
- ・淡路島産鱧と茸の衣揚げ 蟹と須磨海苔のソース
- ・神戸牛柔らか煮込みの中華風シチュー 彩り野菜と共に
- ・兵庫県産ひのひかり米の炒飯 鰻 大葉
- ・桃花春特製デザート 神戸六甲産生乳アイスと共に
- ・香り高い中国茶



ホテルオークラ神戸：中国料理「桃花林」 料理長 猪股 久泰（いのまた ひさやす）

「桃花林」ホテル伝統の広東料理に、地元兵庫の山海の恵みを取り入れお届けします。神戸ポークや淡路どり、瀬戸内海の海の幸の旨みを生かしたランチコース、ふかひれや北京ダックなど王道メニューに加え、素材本来のまろやかな味わいと香りを引き出したディナーコースをお楽しみください。

【ランチコース】

- ・海鮮サラダ 淡路島産玉葱ドレッシング
- ・神戸ポークと冬瓜の蒸しスープ
- ・三種点心盛り合わせ
- ・兵庫県産 旬魚の豆酥（大豆）ソース蒸し
- ・淡路どりの四川風炒め
- ・高菜炒飯
- ・季節のフルーツ入り 淡路牛乳使用杏仁豆腐



【ディナーコース】

- ・兵庫県産食材 彩り前菜
- ・金時草と貝柱のスープ仕立て
- ・北京ダック
- ・神戸ポークの香港漁師風
- ・六甲マッシュルームと蟹のクリーム炒め
- ・ふかひれと兵庫県産野菜のBBQソース パイ包み焼き
- ・明石蛸と淡路島産ヒイカのリゾット炒飯
- ・点心師おまかせデザート



本件に関する報道関係のお問い合わせは下記までお願いいたします。

■ 神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 総支配人室 担当：磯部、西橋

MAIL： isobe@sheraton-kobe.co.jp / nishihashi@sheraton-kobe.co.jp

TEL： 078-857-7039

FAX： 078-857-7030

■ ホテルオークラ神戸 総合企画室 担当：仲村、青井

MAIL： event1@kobe.hotelokura.co.jp

TEL： 078-333-3503

FAX： 078-333-3579