

報道関係各位

2017年9月8日

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

中国料理 オーダーバイキング ～秋のテーマは「医食同源」～
9月1日～11月30日まで 期間限定メニューが登場！

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)の中国料理「桃花春」では、オーダースタイルで楽しめるバイキングにて2017年9月1日(金)～11月30日(木)まで「医食同源」をテーマにした期間限定メニューを提供します。



【秋のオーダーバイキング 詳細】

- 期 間： 2017年9月1日(金)～11月30日(木)
- 営業時間： ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30) / ディナー 17:30～22:00(L.O.21:00)
※土日祝は17:00～
- 店 舗： 中国料理「桃花春」(14階)
- 料 金： ■ランチオーダーバイキング「満福午餐」 ※90分間のご利用(75分間のオーダー制)
平日 大人3,600円 シニア3,240円 お子様2,160円 幼児950円
土日祝 大人4,200円 シニア3,780円 お子様2,520円 幼児950円
■ディナーオーダーバイキング「満福晚餐」 ※120分間のご利用(90分間のオーダー制)
大人8,400円 シニア7,560円 お子様4,200円 幼児2,100円
※料金は税サ込
※大人(中学生以上) シニア(65歳以上) お子様(小学生) 幼児(3歳～小学生未満)
- 予約・お問い合わせ先： レストラン予約 078-325-8110 (10:00-21:00)

<メニュー内容について>

ランチでは 60 種類、ディナーでは 80 種類の料理ができたての味でお楽しみいただけるオーダースタイルバイキングに、定番人気メニューに加え 秋の食材と中国の食養生の考えを組み合わせた料理が登場。

不老長寿の妙薬として珍重される白キクラゲや血流を改善する効果があると言われる漢方薬当帰（トウキ）の風味を効かせた「白木耳とクコの実入り当帰風味のスープ」、ポリフェノールをはじめとする抗酸化物質があり、美白効果が期待できるブラックビーンズを使用した「白身魚と蓮根のブラックビーンズ煮込み」など、医食同源を考慮した料理も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について】



阪神淡路大震災で被災し閉鎖された旧オリエンタルホテルを継承し、1995年に周囲 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変わる景色を一望。広めのバルコニーをセカンドリビングとして楽しんでいただく「アウトドアリビング」ルームは、光と風に包まれて自由気ままに過ごせる『空の間 life』が魅力です。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。日本初であり国内唯一のホテル内灯台は旧オリエンタルホテルより移設され現在も神戸港を照らしています。

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