



テラスレストラン「サンタモニカの風」 神戸開港 150 年記念

『日本各地の寄港地クルーズ』をテーマにした郷土料理とご当地グルメ

第 4 弾の秋は“関東・中部地方”特集

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）では、年間約 30 万人にご利用いただいているバイキング料理が人気のテラスレストラン「サンタモニカの風」の秋のランチ・ディナーを発表いたします。2017 年は神戸開港 150 年を記念し『日本各地の寄港地クルーズ』をテーマとして毎月変わる郷土料理とご当地グルメをご提供しています。9 月は「関東地方」10 月と 11 月は「中部地方」を特集します。

【日本各地の寄港地クルーズ 概要】



<9 月関東地方：茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川>

あさがりがたっぷり入った江戸から伝わる深川飯、栃木の隠れた郷土料理しもつかれも登場。

豚の味噌漬け(群馬)、塩辛(神奈川)、そばろ納豆(茨城)、かてそば(栃木)などが登場

写真左から けんちん汁(埼玉)、茄子のずんだ和え(千葉)、深川飯(東京)



<10 月中部地方：新潟・富山・石川・福井・山梨>

重湯をベースにした出汁で具材を煮込んだ、新潟のトロ口ご当地鍋も味わえます。

里芋田楽(富山)、鶏汁(新潟)、治部煮(石川)、越前おろしそば(福井)、あいまぜ(富山)など

写真左から 鶏もつ煮(山梨)・棚田鍋(新潟)・獅子大根(富山)



＜11 月中部地方：長野・岐阜・静岡・愛知＞

甘辛く煮た蜂の子が入った岐阜グルメへぼ飯から、長野のソウルフード ニラせんべいまで。
へぼ飯(岐阜)、ジンギスカン(長野)、二度芋の味噌田楽(長野)、わさび漬(静岡)、レンコン煮(愛知)など
写真左から どて煮(愛知)、味噌カツ(愛知)、味噌煮込みうどん(愛知)

【年間テーマについて】

1月：北海道、青森、岩手、秋田 2月：北海道、宮城、福島、山形 3月：中国 4月：四国 5月：関西
6月：沖縄 7・8月：九州 9月：関東 10月・11月：中部

【レストラン情報】

提供時間： ランチ 11：30～16：00/ディナー 17：00～21：30

*最終入店は各 30 分前まで *90 分制

店 舗： テラスレストラン「サンタモニカの風」(3 階)

料 金： ランチ/ディナー 平日 大人 2,970 円/シニア 2,673 円/小学生 1,782 円/幼児 950 円
土日祝 大人 4,039 円/シニア 3,635 円/小学生 2,424 円/幼児 950 円

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

レストラン予約 078-325-8110 (受付 10：00～21：00)

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