

港の景色を目の前に望む ラウンジ&ダイニング「ピア」にて 秋恒例のアップルパイを期間限定販売

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、喫茶から本格的なフレンチまで、様々なシーンに対応するオールデイダイニングレストラン ラウンジ&ダイニング「ピア」にて、期間限定で毎年人気の岸本料理長特製のアップルパイを提供いたします。アップルパイの表面の生地にはスライスアーモンドを敷き詰めサクッとした食感になるよう焼き上げ、クリームにはマスカルポーネ入りカスタードを使用。生地に包まれたリンゴはシナモン、ナツメグ、バニラなどでマリネし、存在感のあるゴロゴロとした食感にこだわりました。シナモンの香りが漂うアイスとのペアリングもお愉しみいただけます。

【アップルパイ概要】

期間：2018年9月1日（土）～11月30日（金）

店舗：ラウンジ&ダイニング「ピア」（3階）

販売時間：11:00～17:00

料金：アップルパイ単品 1,200円

ドリンクセット 1,500円

（アップルパイ＋コーヒー又は紅茶）

※税金・サービス料込み

お問い合わせ先：レストラン予約 078-325-8110

（受付時間 10:00～21:00）



【ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長 岸本達哉（きしもと たつや）】

大阪府大阪市出身。32歳。2004年9月に神戸メリケンパークオリエンタルホテル入社。バイキングレストラン「サンタモニカの風」や宴会調理での経験を経て、2007年6月にラウンジ&ダイニング「ピア」に異動。店舗のリニューアルオープンにも携わる。素材、調理法を追求し料理を創作する手腕を認められ、2014年1月にラウンジ&ダイニング「ピア」料理長に就任。季節の食材を用い、食べ合わせから生まれるハーモニーを計算した料理を提供することにこだわりを持つ。

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