

日本料理「石庭」にて暮らしのまつりを祝う
水無月は『夏越の祓』
～健康と厄除けを祈願する初夏の風物詩～

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：松岡正）は、日本料理「石庭」にて6月の1ヶ月間に、半年間の厄を落とす大切な節目の行事である『夏越の祓』を祝い、会席「夏越の大祓」をご用意いたします。“涼”をイメージしたメニューで、季節を彩る色々な食材を少しずつ、一つ一つの食材にあわせて仕込みをし、微妙な味の強弱をご賞味いただきます。八寸には「茅の輪くぐり～無病息災を祈願して～」を、甘味には暑気払いの氷室をかたどり邪気払いの小豆を使用した水無月ういろうをお楽しみください。



<会席「夏越の大祓」より八寸『茅の輪くぐり～無病息災を祈願して～』のイメージ写真>

【会席「夏越の大祓」の概要】

提供期間:	2019年6月1日(土)～30日(日)
時 間:	ランチ 11:30～15:00 (ラストオーダー14:30) ディナー 17:30～22:00 (ラストオーダー21:00) *土日祝は17:00～
店 舗:	日本料理「石庭」(14階) *火曜日定休日(祝日・繁忙期を除く)
料 金:	ランチ藤 3,500円・椿 5,000円、ディナー桔梗 7,500円・石庭 12,000円 (お一人様、税金・サービス料込)
お問い合わせ:	レストラン予約 078-325-8110 (10:00-20:00)

【夏越の祓】

6月末に全国の神社で行われる伝統行事で、半年間の厄落としをチガヤという草で編んだ輪である「茅の輪」をくぐることで病気や災いを免れることができるといわれています。心身を清めてお盆を迎えるためのものという大切な節目の行事とされています。



【日本料理「石庭」副料理長 藤本裕司（ふじもと ゆうじ）】

33歳。愛媛県出身。香川県の旅館や徳島県の日本料理店にて修業後、神戸を代表する旧オリエンタルホテルの日本料理「石庭」の料理人であった前料理長の下にて2013年の入社以来研鑽を積む。2018年より副料理長。四季折々の食材を用い、季節感のある盛り付けで和を感じていただける調理を心がける。利尻昆布と薩摩の鰹節で丁寧にとっただしを基本とし、伝統の味も大切に守り続けながら、日本料理の枠にとらわれない手法や食材を取り入れる。

★ 株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内18ホテル、5,433室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「マリオット」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)・パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。

※ グループホテル数：18 / グループホテル総客室数：5,433室 / グループホテル総従業員数：約2,400名

※ 国内18ホテル

ヒルトン成田（千葉県成田市/ 548室）、インターナショナルガーデンホテル成田（千葉県成田市/ 463室）、オリエンタルホテル 東京ベイ（千葉県浦安市/ 511室）、ヒルトン東京お台場（東京都港区/ 453室）、ホテル オリエンタルエクスプレス 東京蒲田（東京都大田区/ 158室）、ホテル オリエンタルエクスプレス 東京銀座*2019年7月開業予定（東京都中央区/ 103室）、オリエンタルホテル京都 ギャラリー*2019年9月開業予定（京都府東山区/ 150室）、ホテル日航奈良（奈良県奈良市/ 330室）、ホリデイ・イン大阪難波（大阪府中央区/ 314室）、なんばオリエンタルホテル（大阪府中央区/ 258室）、ホテル オリエンタルエクスプレス 大阪心斎橋（大阪府中央区/ 124室）、オリエンタルスイーツ エアポート 大阪りんくう*2019年12月開業予定（大阪府泉佐野市/ 258室）、神戸メリケンパークオリエンタルホテル（神戸府中央区/ 319室）、シェラトングランドホテル広島（広島府東区/ 238室）、オリエンタルホテル広島（広島府中区/ 227室）、オリエンタルホテル福岡 博多ステーション（福岡府博多区/ 221室）、ホテル日航アリビラ（沖縄県読谷村/ 397室）、オキナワ マリオット リゾート & スパ（沖縄県名護市/ 361室）

《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