

旬の素材の魅力を引き算の美学で組み立てる 日本料理「石庭」が心を込めて贈る夏の会席

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16日からご提供する「七夕の節句」を始め、ランチ「藤」など通年の会席メニューに夏らしさ、涼しさ、夏バテ予防を取り入れた会席をご用意いたします。



【夏の会席の概要】

提供期間： 2019年7月1日（月）～8月31日（土）

*「七夕の節句」6月16日～7月15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

*「七夕の節句」5,000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）

<イメージ写真： ランチ会席「藤」 3,500円>

7月の全てのコースの八寸には、水晶トマト寄、バイ貝旨煮、川津海老、蛸山椒焼、胡瓜酢掛けに、虫かごで見立てた涼を感じていただきます。「七夕の節句」会席は、目から楽しんでいただける繊細な料理や織姫と彦星から発想した一品が登場します。先付の天の川仕立て『滝川豆腐』は、手作り豆腐をところてんの食感で楽しんでいただき、七夕盛りのお造りには縞鯨うす造りに胡瓜やカボッコリー、人参、大根など短冊野菜を散らします。ほうじ茶で燻した鮎の焙烙焼、お食事は七夕伝説の乞巧羹からそうめんをご賞味いただきます。8月は残暑となりますので、鰻や牛肉など夏バテに効きそうな食材を取り入れます。



【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、日本料理の粋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（大阪市中央区/314 室）、なんばオリエンタルホテル（大阪市中央区/258 室）、ホテル オリエンタルエクスプレス 大阪心斎橋（大阪市中央区/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（神戸市中央区/319 室）、シェラトングランドホテル広島（広島市東区/238 室）、オリエンタルホテル広島（広島市中区/227 室）、オリエンタルホテル福岡 博多ステーション（福岡市博多区/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