

7つのホテルを巡って素敵なプレゼントをもらおう!

「KOBE7ホテル食の旅 チャリティーランチ」スタンプラリー

各ホテルのランチをお召しあがりいただいた方にスタンプを1つ押印します。集めたスタンプ数に応じて右記の賞品をもらえなくプレゼントいたします。

7ホテル賞「ランチ(1名様)」プレゼント

3ホテル賞「ケーキセット(1名様)」プレゼント

2ホテル賞「コーヒー(1名様)」プレゼント

*会期中～2024年12月20日(金)までご利用いただけます。*除外日は各ホテルにお問い合わせください。

*ランチは各ホテル指定のレストランにて、ランチをご用意いたします。(チャリティーランチとは別レストラン・別メニューになる可能性があります。)(要予約)

「KOBE7ホテル食の旅 チャリティーランチ」プレゼントキャンペーン

各ホテルのランチをお召し上がりいただき、アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で下記の賞品をプレゼントいたします。

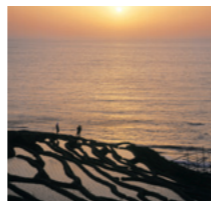
1等 ペアディナー券…………… 7組様

2等 ペアランチ券…………… 7組様

3等 石川県 能登のお酒…………… 7名様

*応募方法：各レストランにて所定の用紙にご記入の上スタッフへお渡しください。

*当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。



©石川県観光連盟

KOBE7ホテル食の旅 チャリティーランチ 参加ホテル

Kobe Seven Hotels
Charity Lunch



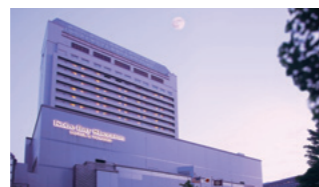
ANAクラウンプラザホテル神戸
〒650-0002 神戸市中央区北野町1
TEL. 078-291-1121 (代表)
TEL. 078-291-1122 (レストラン直通)



ORIENTAL HOTEL
Kobe JAPAN

オリエンタルホテル

〒650-0034 神戸市中央区京町25
TEL. 078-326-1500 (代表)
TEL. 078-326-1577 (レストラン直通)



SHERATON
Kobe Bay Hotel & Towers

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中2-13
(六甲アイランド)
TEL. 078-857-7000 (代表)
TEL. 078-857-7007 (レストラン予約係)



PORTOPIA HOTEL

神戸ポートピアホテル

〒650-0046 神戸市中央区港島中町6-10-1
TEL. 078-302-1111 (代表)
TEL. 078-303-5207 (レストラン総合案内)



神戸メリケンパークオリエンタルホテル

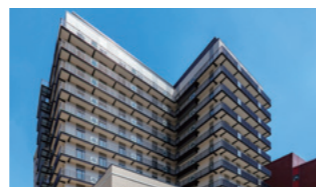
〒650-0042 神戸市中央区波止場町5-6
TEL. 078-325-8111 (代表)
TEL. 078-325-8110 (レストラン直通)



Hotel Okura
Kobe

ホテルオークラ神戸

〒650-8560 神戸市中央区波止場町2-1
TEL. 078-333-0111 (代表)
TEL. 078-333-3526 (レストラン直通)



Hotel Monterey Kobe

ホテルモントレ神戸

〒650-0011 神戸市中央区下山手通2丁目
11-13
TEL. 078-392-7111 (代表)
TEL. 078-333-7777 (レストラン直通)

Kobe Seven Hotels Charity Lunch

KOBE 7ホテル食の旅 チャリティーランチ



神戸から笑顔の輪を広げたい
7ホテルのシェフが贈るスペシャルランチ

2024.9.1 Sun. ~10.31 thu.

日本海より瀬戸内海、太平洋を臨む兵庫五国と豊かな里山・里海に恵まれた地元神戸の風土から生まれる食材の魅力をふんだんに引き出したお料理を7つのホテルのシェフがお届けします。震災復興への願いを込め石川県の魅力あふれる食材も登場いたします。スペシャルランチをお楽しみいただきながら「チャイルド・ケモ・サポート基金」「日本クリニックラウン協会」を通してチャリティにもご参加いただけます。

兵庫 私の感動、その先へ
テロワール旅
TERROIR JOURNEY



KOBE7ホテル公式Instagramにて
最新情報配信中!



公式Instagram

兵庫 私の感動、その先へ
テロワール旅
TERROIR JOURNEY

「兵庫デスティネーションキャンペーン」アフターキャンペーン 期間:2024年7月~9月
兵庫県と観光事業社、JRグループが主体となり2022(プレ)、2023年に開催された同キャンペーンから2024年は「未来へつなぐ兵庫・夏の体験~兵庫テロワール旅~」をキャッチフレーズに2025大阪・関西万博に向け「日本の縮図」と言われる多様な地域で育まれてきた兵庫の魅力や魅力を存分に「体験」いただける数々のコンテンツをご用意されています。

詳細はこちら >>



ANAクラウンプラザホテル神戸
中国レストラン「蘇州」 *定休日:月~水曜日

ご予約
ホテルサイトQR



料理長 藤木 進司
Shinji Fujiki

Lunch ランチコース
11:30-14:30(LO.14:00) ¥5,100

石川県と兵庫県の厳選された食材を美しく融合させた中国料理のコース。粘り気と甘みが特徴の加賀れんこんの蓮蒸し風スープや、金沢ゆずの甘酢ソースで味わう神戸ポークなど、贅沢な味覚をご堪能ください。

- ・前菜の盛り合わせ
- ・加賀れんこんの蓮蒸し風スープ
- ・陳シェフの点心
- ・北陸産 海の幸の珠洲の天然塩味炒め
- ・神戸ポーク 金沢ゆずの甘酢ソース
- ・ひゃくまん穀の煮込み焼き飯
- ・五郎島金時のデザート



神戸メリケンパークオリエンタルホテル
中国料理「桃花春」

ご予約
ホテルサイトQR



料理長 塚口 昌樹
Masaki Tsukaguchi

Lunch ランチコース
11:30-15:00(LO.14:30) ¥5,000

須磨海苔、三田ポーク、加賀蓮根や加賀太きゅうりなど、地元兵庫県の食材を中心に、石川県の食材を取り入れています。広東料理の真髄である旨味を最大限に引き出す調理法で、それぞれの食材が持つ特長を活かしたコースに仕上げました。最上階14階からの神戸らしい景色を眺めながら、こだわりの料理をご堪能ください。

- ・食前のお愉しみ一品
- ・兵庫県産野菜と石川県産シーフードのサラダ
- ・ふかひれスープ 茸と須磨海苔の香り
- ・海老と加賀蓮根のXO醬炒め
- ・三田ポークの柔らか煮込み 金時草 加賀太きゅうり
- ・兵庫県産コシヒカリ米の海鮮館かけ炒飯
- ・オリジナルデザートプレート
- ・中国茶



オリエンタルホテル
Main Dining by THE HOUSE OF PACIFIC

ご予約
ホテルサイトQR



料理長 小山 雄司
Yuji Koyama

Lunch ランチコース
11:30-14:30(LO.14:00) ¥6,050

兵庫県や石川県の素材を用いながら、季節感や食材そのものの良さを大切にしたいコースをご用意しました。神戸の街並みを一望できる最上階のレストランにて、優雅な時間をお楽しみください。

- Amuse 弓削牧場フロマージュレ カタラーナ カラフルトマトとプロシュート
- Appetizer 国産鶏と季節野菜のインサラータ いしりと朝倉山椒のピネグレット
- Pasta 六甲シャンピニオンのラグー タリアテッレ
- Fish 金目鯛のソテー 加賀蓮根 プールブランソース
- Meat 三田ポークのソテー 唐川菜と淡路玉葱 ブッキーニ
- Dessert 川西いちじく チョコレートとトンカ豆のアイスクリーム



ホテルオークラ神戸
中国料理「桃花林」

ご予約
ホテルサイトQR



料理長 猪股 久泰
Hisayasu Inomata

Lunch ランチコース
11:30-14:30(LO.14:00) ¥6,800

神戸ポークの自家製チャーシューなど3種の前菜から始まり、明石蛸の食感が楽しめる揚げもの、ほのかに甘い醤油だれで召し上がっていただく明石鯛の蒸し物、丹波栗のデザートまで兵庫県の山海の幸をふんだんに取り入れた特別コースに石川県産のお米を使った特製の揚げむすびを添えてお届けします。

- ・兵庫県産食材 前菜三種盛り合わせ
- ・神戸ポーク 蜂蜜チャーシュー、鱧 梅ソース、湯葉と黒豆
- ・淡路島産玉葱のスープ
- ・明石蛸 海老すり身揚げ
- ・明石鯛セイロ蒸し 香港風
- ・真菰茸 豚肉巻き 豆豉ソース
- ・石川県のお米(ひゃくまん穀)の揚げむすび 蟹あんかけ
- ・丹波栗プリン



神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ
ダイニング「Kobe Grill」 *休業日がございます

ご予約
ホテルサイトQR



料理長 中村 亮之
Akiyuki Nakamura

Lunch ランチコース
11:30-14:30(LO.14:00) ¥6,050

神戸の東に位置する六甲アイランドから六甲山系・神戸ベイの景色を見渡すロケーションで食の宝庫兵庫・神戸の海、里、山の魅力あふれるスペシャリティで五感まで満たされるひと時をお楽しみください。

- ・紅葉鯛の藻塩締め オクラと鯛肝のタプナード 兵庫県産パプリカの燻製ピネグレット
- ・国産カボチャと淡路島産玉ねぎのエキューム
- ・瀬戸内鮮魚のポアレ もち麦と冬瓜 ハナピラタケと山陰産ズワイカニのビュル
- ・おだかきさん家の八鹿豚バラ肉のコンフィ
- ・石川県川北町イチジクのチャツネ 葡萄醤油と神戸ワインマスタート
- ・濃の酒粕と丹波大納言・黒豆の焼き菓子 木苺と和栗
- ・シェラトン特製プレート
- ・コーヒー・紅茶・ハーブティー



ホテルモントレ神戸
イタリアンレストラン「サン ミケーレ」

ご予約
ホテルサイトQR



料理長 高木 敬太
Keita Takagi

Lunch ランチコース
11:30-14:30(LO.14:00) ¥5,500

淡路島の玉葱、石川県産 甘海老を使用した前菜から始まり、随所に込められた兵庫、石川県の食材をそれぞれの素材を活かした調理方法で表現してご提供して参ります。是非この機会にお召しあがりください。

- ・淡路の玉葱、石川県産 甘海老、ピーズのミッレフォーリエ
- ・神戸ポークのポロネーゼ
- ・甘鯛とほおずきのアクアパッツァ 姫路蓮根のフリリ風ガレットを添えて
- ・石川県産 能登牛のグリッリアーレ、丹波栗のモンテピアンコと共に
- ・サンミケーレ特製ティラミス
- ・自家製フォカッチャ
- ・エスプレッソ・コーヒー・紅茶



神戸ポートピアホテル
日本料理「神戸 たむら」 *定休日:月曜日(祝日は営業、翌日休業)

ご予約
ホテルサイトQR



料理長 山崎 英人
Hideto Yamazaki

Lunch お昼のミニコース
11:30-14:30(LO.14:00) ¥5,000

県産の旬魚や玉ねぎなど兵庫が誇る食材と、能登牛や加賀蓮根など石川の恵みを掛け合わせました。五味調和の心を伝える調理法とおもてなしをご堪能ください。

- 先付 能登の長なすゼリー寄せ 兵庫県産焼き鱈飯蒸し 能登の小菊かぼちゃすり流し
- 椀 加賀蓮根饅頭 薄葛仕立て 海老 百合根 おろし生姜
- 造り 兵庫県産焼き鱈 兵庫県産鱈 香住の甘海老 あしらひ一式 山葵
- 焼物 能登牛もも肉のローストビーフ 石焼
- 焼き葱 能登金時 葱とにんにくのソース おろしポン酢 塩
- 鮑と秋野菜のバター焼き レモン
- 煮物 加賀太胡瓜と七面鳥もも肉のスープ煮 柚子胡椒
- 食事 淡路島産玉葱のかき揚げ 攝保乃米煮麺 三つ葉 柚子
- デザート カスピ海ヨーグルトアイスクリーム



チャリティーのご案内

お召し上がりになられたメニューの売上の一部(1食あたり¥300)を公益財団法人「チャイルド・ケモ・サポート基金」、認定NPO法人「日本クリニックラウン協会」に寄付し、子ども達の笑顔へと繋がります。

公益財団法人 チャイルド・ケモ・サポート基金 <https://www.kemohouse.jp/>

神戸市で小児がんや難病の子どもと家族が治療中に自宅のような環境で滞在できる施設「チャイルド・ケモ・ハウス」を運営。ハウスから徒歩5分の場所に小児がん拠点病院があり、全国から高度治療を受けに来院される。入院治療は数か月から1年にも及ぶこともあり、ハウスでは付き添いの家族が日々の疲れを癒したり、治療の合間にお子さんとご家族が、一緒に時間を過ごせる家のような環境づくりを目指して活動している。

認定NPO法人 日本クリニックラウン協会 <https://www.clinicclowns.jp/>

オランダ総領事館文化プログラムとしてクリニックラウンオランダ財団の活動が日本に初めて紹介されたこときっかけに設立。「すべての子どもにこども時間を」を合言葉に、赤い鼻がトレードマークのクリニックラウン(臨床道化師)を小児病棟に派遣し、入院している子どもたちが、子ども本来の生きる力を取り戻し、笑顔になれる環境をつくるために2005年から活動を行っています。

