



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 3 弾の夏は“沖縄・九州”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」の夏のランチ・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。6 月は「沖縄地方」、7 月と 8 月は「九州地方」を特集します。

【日本各地の寄港地クルーズ 概要】



<6 月 沖縄>

豚の三枚肉を泡盛や醤油でじっくり煮込んだラフテー、豚耳やパパイヤの料理、沖縄風炊き込みご飯、もずく、テビチの煮付け、サーターアンダギー、ジーマミー豆腐、などが登場

写真左から：ラフテー、ゴーヤーチャンプルー、ソーキそば



<7 月 九州地方：福岡・佐賀・長崎・熊本>

からし味噌を詰めてカリッと揚げた熊本名物からしレンコン、野菜たっぷりの煮物や麺類まで。焼き鶏・明太子(福岡)、イカの塩辛(佐賀)、味醂干し(長崎)、高菜飯キムチ添え(熊本)など

写真左から がめ煮鶏(福岡)、水炊きホルモン入り(福岡)、長崎ちゃんぽん(長崎)



<8月九州地方：鹿児島・宮崎・大分>

味噌や魚をすり潰した冷たいだし汁にご飯をかける冷汁や別府冷麺など、夏メニューが充実。
さつま揚げ・ヒルアギ・酢漬らっきょ(鹿児島)、冷汁(宮崎)、りゅうきゅう(大分)、きらすめし(大分)など
写真左から 鶏飯(鹿児島)、チキン南蛮(宮崎)、別府冷麺(大分)

【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月・8月：九州 9月～11月：関東、中部を予定

【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

8/13(日)～8/15(火)のディナータイム

大人5,000円/シニア 4,500円/小学生 3,000円/幼児 950円

*8/5(土)は除く

*料金は全て税金・サービス料込み

お問い合わせ・ご予約：

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