

報道関係各位

2018年2月吉日

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

バイキングが人気の「サンタモニカの風」にテラス席が今年もオープン

## 3月より『スプリングテラス』スタート

～料理長が畑から選んできた神戸の野菜の限定メニュー登場～

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、2018年3月1日（木）よりテラスレストラン「サンタモニカの風」のテラス席を今年もオープンします。目の前に神戸の海が広がる開放的なテラスを今年『スプリングテラス』として、月ごとに変わる和洋中のバイキングメニューのほか兵庫県産野菜のカラフル人参やミニトマトなど約8～10種類をチーズフォンデュやバーニャカウダで召し上がっていただくテラス席限定メニューを提供します。



<「サンタモニカの風」のテラス席>



<チーズフォンデュのイメージ>

### <スプリングテラス概要>

**営業期間：** 2018年3月1日(木)～5月31日(木)

※営業除外日 5月3日(木)～5日(土) ※雨天決行、荒天中止

**営業時間：** ランチ 11:30～16:00、ディナー17:00～21:30 ※90分制、最終入店 30分前

**場 所：** テラスレストラン「サンタモニカの風」テラス席

**内 容：** 和洋中の多彩なバイキング

+ テラス席限定メニュー（チーズフォンデュ、バーニャカウダ）

**料 金：** バイキング 平日 2,970円（大人）2,673円（シニア）1,782円（お子様）

土日祝 4,039円（大人）3,635円（シニア）2,424円（お子様）

幼児 950円（平日、土日祝同じ）

限定メニュー 3,000円

※バイキングのみのご利用可※税金・サービス料込

※大人（中学生以上）シニア（65歳以上）お子様（小学生）幼児（3歳から小学生未満）

**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）

## ＜浦邊料理長が畑から選んできた神戸の野菜＞

「スプリングテラス」の限定メニューは、浦邊孝料理長が健康志向のトレンドを意識し新鮮で安全で美味しい野菜を提供したいという思いから“カラフル野菜”の生産者さんを訪ねました。「はっばや神戸」の加古さんに相談しながら、毎日の入荷状況によりセット野菜の内訳は日々変わりますが、基本的にカラフル人参とミニトマトを加えた8～10種類の珍しい野菜が1回分となります。雪が舞い散る神戸市西区に生産者さんを訪ねて実際にそれぞれの野菜についてお話を伺い試食しました。どちらの野菜も農家さんが何年もかけて改良を重ね、太陽と水と愛情いっぱい育てられています。



左から： <はっばや神戸>、<キャルファーム神戸>、<アゲインファームの人参畑>にて

- **神戸市北区「株式会社農産物流通研究所 はっばや神戸」代表取締役社長加古憲元(かこ のりもと)さん**  
生産者さんや農家さんの顔が見える安心安全にこだわる八百屋さん「はっばや神戸」は地元の新鮮で安全な野菜、色鮮やかな西洋野菜や珍しい品種の野菜、旬の時期だけの野菜を届ける直売所を展開。兵庫県内を中心とした約200の契約農家が育てた有機、無農薬、減農薬栽培の野菜です。
- **神戸市西区「農業生産法人株式会社キャルファーム神戸」代表取締役社長大西雅彦(おおにしまさひこ)さん**  
イタリア人ブリーダーのブランドである「マウロの地中海トマト」をハウス栽培。栄養素が高く甘みが強い『美肌シリーズ』のロッソナポリタン、シシリアンルージュや、アマルフィの誘惑、紫色のトスカーナバイオレットなど品種により味も見た目も異なるミニトマトを生産。今回は春先ということで酸味よりも甘みがかつ時期で味がのりやすいトマトを提供します。トマトのよさである酸味と甘みのバランス、食感、ジューシー感が楽しめます。
- **神戸市西区「農業生産法人アゲインファーム」農場支援員主任 田中亮治(たなか りょうじ)さん**  
カラフル人参などを栽培。紫色、オレンジ色、クリーム色、白、赤(金時)など、色の違いで味も形も異なる。バイオレットハーモニーは人参の香りが強く、オレンジハーモニーは甘さが強く、クリーム色は濃い甘さ、中身も外側も真っ白なホワイトハーモニーは透き通っていて砂糖水のイメージの甘さがある。ここまで甘みを出すために毎年土の改良を試み5～6年かかった。木のチップなど有機物、自然の堆肥を使い色やつやを調整。寒い冬を越すことでより甘く味が濃くなります。



### 【テラスレストラン「サンタモニカの風」料理長 浦邊 孝(うらべ たかし)】

兵庫県洲本市出身。47歳。新神戸オリエンタルホテル(現ANAクラウンプラザホテル神戸)で25年間の勤務後、2016年2月に神戸メリケンパークオリエンタル調理部次長兼任「サンタモニカの風」料理長に就任。和食・洋食・中国料理など、料理のジャンルにこだわらず、素晴らしいと思える食材や調味料、調理法を用いて新鮮な感覚の料理を作ることを心がけています

### ＜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