

テラスレストラン「サンタモニカの風」 世界の料理が味わえる「味覚の世界一周クルーズ」をテーマに 第1弾の春は“オランダ・ドイツ・スペイン”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、開放的な空間で楽しむ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」にて2018年3月1日（木）より世界の料理が味わえる「味覚の世界一周クルーズ」をテーマに、月替わりで様々な国の料理が楽しめる企画を開催いたします。第1弾の春は3月「北フランス・オランダ・ベルギー」、4月「ドイツ・ロシア・スウェーデン」、5月「スペイン・イギリス・ノルウェー」を特集します。

【3月 北フランス・オランダ・ベルギー】

海老、白身魚、ムール貝の旨みあふれるブイヤベースを五右衛門釜にてアツアツでご提供。
その他、羊もも肉とポテトのカプサロン(オランダ)、クロケット・オ・ロワイヤル(オランダ)や豚肉をビールで煮込んだカルボナード・フラマンド (ベルギー)など



左から鴨のコンフィ春野菜添え(フランス)、五右衛門釜で作るできたてブイヤベース ルイユを添えて(フランス)、
トマト・オー・クルヴェット(ベルギー)

【4月 ドイツ・ロシア・スウェーデン】

ニシンの卵で仕上げたコクのあるクリームソースが魅力のカレイのムニエルなどが登場。
その他、鮮やかな深紅色をしたボルシチ(ロシア)や、豚肩肉をローストしたフランケンショイフェレ
(ドイツ)など



左からシュバイネ・ハクセ&温野菜(ドイツ)、ボルシチ(ロシア)、スモーガストルタ(スウェーデン)

【5月 スペイン・イギリス・ノルウェー】

シェフのアレンジを効かせたガスパチョは海老のカダイフフリットを添えてサクツとした食感に。
その他、サンデーロースト(イギリス)、カボチャのトルティージャ(スペイン)など



左からピンチョス(スペイン)、カジョス(スペイン)、フォーリコール(ノルウェー)

【年間テーマについて】

3月：北フランス・オランダ・ベルギー、4月：ドイツ・ロシア・スウェーデン、5月：スペイン・イギリス・ノルウェー。5月以降は、5月：アメリカ・カナダ・メキシコ、7月・8月：ハワイ、9月：オーストラリア・ニュージーランド、10月：イタリア・ギリシャ・トルコ、11月：南フランス・ポルトガル・スイスを予定

～味覚の世界一周クルーズ 概要～

期 間： 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
営業時間： ランチバイキング 11:30～16:00 / ディナーバイキング 17:00～21:30
※最終入店は各30分前まで ※90分制
店 舗： 3階 テラスレストラン「サンタモニカの風」
料 金： 平日 大人 2,970円 シニア 2,673円 お子様 1,782円 幼児 950円
土日祝 大人 4,039円 シニア 3,635円 お子様 2,424円 幼児 950円
※5/3(木・祝)～6(日・祝)のディナータイムはGW期間のため
特別料金となります。
大人 5,000円 シニア 4,500円 お子様 3,000円 幼児 950円
※料金は全て税金・サービス料込みです。
お問い合わせ： 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： 仲・柏崎 電話：078-325-8102 (広報直通) /FAX:078-393-1021