

**バイキング料理のテラスレストラン「サンタモニカの風」にて
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3弾の秋は、オーストラリア、イタリア、南フランスなどを特集～**

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」で世界の料理が味わえる「味覚の世界一周クルーズ」を年間のテーマに、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。9月は「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月は「南フランス・ポルトガル・スイス」を特集します。



秋のバイキング料理イメージ



店内のイメージ

～味覚の世界一周クルーズ 概要～

- 期 間： 2018年9月1日（土）～11月30日（金）
 営業時間： 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： 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
 ※大人（中学生以上）／シニア（65 歳以上）／ お子様（小学生）／幼児（3 歳～小学生未満）
 ※料金は全て税金・サービス料込み

お問い合わせ：レストラン予約 078-325-8110（受付 10：00～21：00）

【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。6 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、12 月：年間ベストセレクションを予定

【9月：オーストラリア・ニュージーランド】

カンガルーの肉を使用した、ショートパスタのボロネーゼや、2種類のシーズニングからお好みの味を選び、トッピングができる「自身魚の香草フリット&チップスのシーズニング」などが登場。



左から「ホワイトベイトフリッター」（ニュージーランド）、「野菜とポークのハンギ風」（ニュージーランド）、「ルーミートのボロネーゼ」（オーストラリア）

【10月：イタリア・ギリシャ・トルコ】

スパイシーな手羽先に酸味のあるヨーグルトスープを添えた「カナット ヨーグルトスープ添え」やワカサギを使用したヘルシーでサッパリとした味付けの「カルピオーネ」などが登場。



左から「カナット ヨーグルトスープ添え」（ギリシャ）※実演メニュー、「カルピオーネ」（イタリア）、「イズミル・キョフテ」（トルコ）

【11月：南フランス・ポルトガル・スイス】

ポルトガルのソウルフードといわれ、タラやジャガイモを卵でとじた「バカリャウ・ア・ブラス」や、鶏肉と豚肉で出汁をとり、ソーセージやジャガイモをじっくり煮込んだ「ベルナープラッテ」などが登場。



左から「ムール貝のプロヴァンサル風」（フランス）、「バカリャウ・ア・ブラス」（ポルトガル）、「ベルナープラッテ」（スイス）

《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