

報道関係各位

2019年1月吉日
神戸メリケンパークオリエンタルホテル

テラスレストラン「サンタモニカの風」のバイキング料理を刷新

ローストビーフとハーゲンダッツアイスクリームが定番メニューで新登場

～和洋中の料理長がそれぞれのコーナーを担当し、競演します～

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：松岡正）は、3月1日（金）より、バイキング料理を提供するテラスレストラン「サンタモニカの風」のランチとディナーのメニューを刷新いたします。



<新しく実演コーナーに加わる「ローストビーフ」、「フレンチトースト」、「ハーゲンダッツアイスクリーム」のイメージ写真>

<概要>

開始日： 2019年3月1日（金）
店舗： テラスレストラン「サンタモニカの風」（3階）
営業時間： ランチ 11:30～16:00 / ディナー17:00～21:30
*90分制/最終入店は30分前
料金： 平日 大人¥3,300/シニア¥2,970/小学生¥1,815/幼児¥1,000
土日祝 大人¥4,300/シニア¥3,870/小学生¥2,365/幼児¥1,000
*税金・サービス料込

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）

刷新のポイント：

- 1) 実演コーナーの充実。人気の『ビーフステーキ』に加え、『ローストビーフ』と朝食で話題の『フレンチトースト』が新に加わります。オードブルを完成させた形でプレートとして仕上げ提供。
- 2) 洋食の浦邊孝副総料理長、中国料理の塚口昌樹料理長、日本料理の藤本裕司副料理長がそれぞれのコーナーを担当。
- 3) フレンチトーストの付け合せとしてご提供するハーゲンダッツアイスクリームが食べ放題。



メニューは毎月変わります。3月からテラス席がオープンします。

24年前のホテル開業時から多くのお客さまに愛されている「サンタモニカの風」は、お客様の求める美味しさを追求して時代とともに変わってまいりました。ますますお客さまに愛されるレストランとして応えてまいります。

★株式会社ホテルマネジメントジャパンについて

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内13ホテル、4,275室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「マリオット」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。

※ グループホテル数:13 / グループホテル総客室数:4,275室 / グループホテル総従業員数:約2,300名 (2018年4月現在)

※ 国内13ホテル: ヒルトン成田 (千葉県成田市/548室)、インターナショナルガーデンホテル成田 (千葉県成田市/463室)、オリエンタルホテル 東京ベイ (千葉県浦安市/503室)、ホテル日航奈良 (奈良県奈良市/330室)、ホリデイ・イン大阪難波 (大阪市中央区/314室)、なんばオリエンタルホテル (大阪市中央区/258室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 大阪心斎橋 (大阪市中央区/124室)、神戸メリケンパークオリエンタルホテル (神戸市中央区/319室)、シェラトングランドホテル広島 (広島市東区/238室)、オリエンタルホテル広島 (広島市中区/227室)、ホテルセントラザ博多 (福岡市博多区/194室)、ホテル日航アリビラ (沖縄県読谷村/396室)、オキナワ マリオット リゾート & スパ (沖縄県名護市/361室)

《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