

“妊婦さんのための BAR”が 2 月 24 日より期間限定オープン 『ニンプバー』in 神戸ポートピアホテル

オーセンティックバーの空間で妊娠中の特別な思い出を

株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は、六甲バター株式会社（兵庫県神戸市中央区坂口通 1-3-13 代表取締役社長兼 CEO 塚本浩康 以下、QBB）とタイアップし、「バー レストカード」にて期間限定の『ニンプバー』をオープンいたします。これまで QBB では、妊婦さんのための BAR「ニンプバー」を 3 回にわたり開催。4 回目となる今回は、神戸ポートピアホテル内にある「バー レストカード」にて期間限定の『ニンプバー』をオープンいたします。

（開催日：2月24日（土）・25日（日）・3月2日（土）・3日（日）・9日（土）・10日（日）・16日（土）・17日（日）の計8日間、営業時間：14:30～16:00、事前予約推奨）



『ニンプバー-in 神戸ポートピアホテル』こだわり 3 ポイント

- ①“ホテルの BAR”というオーセンティックな空間で味わう絶品ノンアルコールカクテル
神戸ポートピアホテルのバーテンダーとシェフが趣向を凝らし創作した「ニンプバー」オリジナルモクテル 5 種と QBB の商品を使用したチャーム（軽食）が登場。“ホテルの BAR”というラグジュアリーかつオーセンティックな空間で妊婦期間中のスペシャルな思い出に。
- ②妊婦さんが“BAR に行って飲む”という非日常感を演出
“妊婦さんが BAR に行く”という「え!？」と思うかもしれません。ニンプバーは、妊娠してから足が遠のいていた酒場の雰囲気、妊婦さんに存分に堪能してもらいリフレッシュできる空間となっています。
- ③出産前のパートナーとの大切な 2 人の時間や気の置けない友人とのリフレッシュに
旅行にもなかなか行けない妊娠期。子どもが産まれる前のパートナーとの 2 人だけの思い出作りの 1 つとして、遠くの場所へは中々行けないが、非日常の特別な体験を近場でも。バーは会話を楽しむ場でもあるので、夫婦の会話をゆっくりと楽しめます。その他、気の置けない友人や両親とのご来店でも、気兼ねなく会話に花を咲かせてお過ごしください。

今回のニンプバーオリジナルメニュー



神戸ポートピアホテルのバーテンダーとシェフが趣向を凝らし創作した「ニンプバー」オリジナルモクテル 5 種と QBB の商品を使用したチャームをご用意しました。また、各モクテルのネーミングは、ホテルのバーという上質でラグジュアリーな空間で“素敵に聞こえる”ことを意識してロマンチックなネーミングに。オーダー時に少し恥ずかしくなるような言葉が、待っている間の会話のちょっとしたネタにも。

価格：1ドリンク+チャームセット 1,800 円 カクテル単品 1,300 円、チャーム単品 700 円（税・サービス料込み）

「愛の結晶」



4つのフルーツジュース・果物・アイスなどを絶妙な配合で混ぜ合わせ、あしらいも華やかにした大人のためのフルーツミックスモクテル。

<使用している食材>

バナナ、マンゴージュース、ココナッツジュース、パインジュース、オレンジジュース、白桃、モナシロップ、バニラアイス、パイナップル、クラッシュアイス、食用花

「2人の高まる愛」



いちごに自家製の桃ジュースを合わせた上品な甘さが特徴のモクテル。赤い色が2人の永遠の愛を連想させます。

<使用している食材>

いちご、自家製桃ジュース、トッピングシュロップ、モナストロベリーフルーツピューレミックス、ノンアルコールスパークリングビエール、食用花

「好きすぎてごめん」



レモンの酸味とミントの爽やかな風味が合わさった見た目も爽やかなモヒート風モクテル。酸っぱいものが大好きな妊婦さんを思って考案いたしました。

<使用している食材>

レモンジュース、サイダー、モナシロップ、モヒートミントシロップ、スベアミントリーフ、スライスレモン、クラッシュアイス、食用花

「今が1番恋してる」



さつまいもの旨味が凝縮されたクリーミーで濃厚なスイーツ系モクテル。紫色の見た目が、“恋している”時のほんのり照れている頬っぺたのよう。

<使用している食材>

さつまいもペースト、モナシロップ、生クリーム、ぶどうジュース、アラザン、ぶどう、食用花

「ウェルカムベイビーチーズケーキ」



QBBベビーチーズ「おいしく健康プラスベビーチーズチーズDE鉄分」・チーズデザートオレンジショコラを使用した身体も心も温まるホットモクテル。

<使用している食材>

おいしく健康プラスベビーチーズチーズDE鉄分、チーズデザート6Pオレンジショコラ、ハーシーチョコシロップ、モナンバターキャラメルスコッチシロップ

「赤チャーム」



<使用している食材>

おいしく健康プラスベビーチーズチーズDE鉄分、スティックチーズ、チーズデザート6P静岡県産クラウンメロン、春巻きの皮、タルト型、パケット、プチトマト、キュウリのピクルス、タルタルソース、桜色のフィアンティース、ブルーベリージャム、フライドオニオン、カボチャの種、チーズガレット、ペントラス、ピーテンドリル

神戸ポートピアホテルのシェフが腕によりをかけて創作した“妊婦さんのための絶品おつまみ”。
※タルタルソースの玉子はしっかりと過熱しています。

■開催概要

【開催日】2024年2月24日（土）・25日（日）

3月2日（土）・3日（日）・9日（土）・10日（日）・16日（土）・17日（日）の計8日間

【営業時間】14:30～16:00

【定員】1日30名まで（お子さまの同伴不可）

【場所】神戸ポートピアホテル 本館2F「バー レスタカード」（神戸市中央区港島中町6丁目10-1）

【アクセス】

- ・三宮・新神戸より直通シャトルバスあり（無料）
- ・電車 ポートライナー「市民広場駅」より徒歩すぐ
- ・車 駐車場有

【ご予約】神戸ポートピアホテル公式ホームページにて

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/lesta/>

※ご予約状況に応じて当日のご案内も可能。

事前に神戸ポートピアホテル レストランセールス（TEL 078-303-5207）へお問い合わせください。

【対象】安定期に入った16週～36週の妊婦さんを対象としております

【備考】

- ・体調がすぐれない方は来店をご遠慮ください。
- ・医師から安静の指示が出ている方はご来店をご遠慮ください。

※写真はイメージです

<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 川中 佑一

Tel.078-303-5223（直通） Fax.078-302-1137（直通） E-mail pkikaku@portopia.co.jp