



サマーバイキング2019 Summer Viking

関西
最大級の
スケール!

～祝・令和元年～ 明治、大正、昭和、平成で人気のあったメニューをはじめ
ホテル自慢の料理を食べつくそう

料理メニュー



平成の晩餐

- 黒毛和牛もも肉のローストビーフ丼
～神戸発祥? 平成28年の流行～
- 塩麴で漬けた若鶏の炭火焼き ～平成24年塩麴ブーム～
- 明石名物玉子焼き ～平成18年ご当地グルメブーム～
- フォアグラ丼 ～平成15年流行の雑穀米とご一緒に～
- トムヤングン ～平成3年エスニックブーム～
- ピッツァ2種 “ミックス&マルゲリータ” ～平成2年イタ飯ブーム～



明治、大正レトロ洋食

- 仏蘭西風ビフテキ 赤ワインソースとフライドポテト添え
- 厚切りポークカツレツ
- コロッケ2種 神戸ビーフシチューのコロッケ
～レトロ洋食のハイブリッド!～シーフードクリームコロッケ
- スパゲティ2種 “昔懐かしナポリタン&カルボナーラ”



昭和の食卓

- 笠岡風チキンラーメン ～昭和生まれの岡山県ご当地ラーメン～
- スープカレー ～昭和46年札幌生まれ～
- 冷製クリームコーンスープ ～定番洋食スープ～
- グリーンカレー ～昭和50年代の激辛ブーム～
- ポートピアホテル伝統の味ビーフカレー 辛口&甘口



中国料理 平成28年流行パクチーもお召し上がり下さい

- 中華冷菜5種
・いか セロリ パプリカの生姜風味 ・よだれ鶏 ・くらげの酢の物
・焼き豚のピリ辛和え ・胡瓜の甘酢漬け
- 小籠包、海老蒸し餃子、蟹焼売
- 海老と白身魚のマヨネーズソース



和食 ～平成25年ユネスコ無形文化遺産登録～

- 鮎の塩焼き
- 海老と白身の天ぷら
～明治時代はキンプラという呼び名も使われました～
- 冷やしかけ蕎麦
～平成元年には一杯のかけそばが流行語になりました～
- 手巻き寿司 ～平成2年の流行です～
- お造り氷上盛り ～まぐろ、かんぱち、いか、帆立貝、甘海老～



中央料理卓

- ～新元号令和メモリアル料理 万葉集の歌より～
- 海の幸と彩り野菜の甘酒マリネ
- スモークサーモン
- シーフードスパニッシュオムレツ
- レトロモダンサンドイッチ “ハム&サーモン”
- 生ハム入りシーザーサラダ
- 彩り野菜のサラダ
- 令和 “冷ワ” パスタサラダ
- いろいろ野菜のバーニャソース
- ナチュラルチーズ各種
- ホテル特製パンコーナー
・バケット ・カンパーニュ ・レトロフルーツ ・令和ミニあんぱん
・ベーグル2種 ・塩ぱん ・豆乳コッペパン ・動物パン
- すずきと海老、いかのグラタン
- 真鯛のソテー 蒜香るもろみソース
- 肉団子と蓮根の黒酢あん
- 海老フライ
- フライドチキン
～令和にブレイク間違いなし? パネチキンソースもお試ください!～



フルーツ

- 季節の果物いろいろ カuttingサービス
～平成に流行したスムージーもごぞいます!～



ファミリークッキングカフェ

- 明治から伝わる文明開化の味 “プリンアラモード”
お好みのトッピングをお楽しみください!
- ソフトクリームコーナー



デザートコーナー

- 富士山型アイスクリームショー
“祝新元号令和” 万葉集巻き物ロールケーキ
- 平成スイーツ取り合せ “ティラミス、チョコミント”
- 昭和デザート “わらび餅、マドレーヌ”
- 大正洋菓子 “ハットケーキ、キャラメル”
- 明治洋菓子 “千代古糖糖ケーキ(チョコレートケーキ)、シュークリーム”
- アイスクリーム、シャーベット ● かき氷
- コーヒー、紅茶

飲料メニュー

樽生ビール(アサヒ・キリン・サッポロ・サントリー)、プレミアム瓶ビール、ノンアルコールビール
樽生スパークリングワイン、白ワイン・赤ワイン、電気ブラン ウイスキー
日本各地の地酒コーナー、九州 沖縄 焼酎・泡盛コーナー、カクテル各種
ノンアルコールトロピカルカクテル(Hey!セイロンティー、ポートピアレモネード 他)
オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース、ウーロン茶、コココーラ、ジンジャーエール、ラムネ

※食材入荷等の都合により献立変更がございます。