



サマーバイキング2025

Summer Viking

神戸からアジアへ羽ばたこう

料理メニュー



ポートピアターミナルから出発!

- ビーフ鉄板焼き 韓国風焼肉ソース&ボン酢
- サマーバイキング名物“フォアグラDONBURI”
- ローストビーフ エスニックソース
- ビーフカレー 辛口&甘口
- コーンポタージュスープ
- 冷製ポテトのスープ “ヴィシソワーズ”
- シーフードグラタン
- 海老&白身魚フライ タルタルソース
- สปาゲティ“ナポリタン&海老塩レモンペペロンチーノ”
- ◎ ビッグバーガーショー 日替わり国際線就航地仕上げ



韓国・中国・台湾 夜市食べ歩き!

- 唐揚げ国際線ターミナル
韓国便“ヤンニョムチキン”
中国便“油淋鶏”
台湾便 大判唐揚げ“大鶏排”
- 韓国テイストピッツァ“プルコギ” 韓国のり&しらす
- 夏はHotに!豚肉とお野菜の“麻辣火鍋”
- 海老マヨネーズ
- チャーシュー入りスープ麺
- 飲茶“小籠包 海老蒸し餃子 焼売”
- トロトロ角煮バーガー“刈包”



エスニックグルメターミナル

- 世界3大スープの一つ タイの“トムヤムクン”
- シンガポール名物“チリクラブ”
- タイ風焼き鳥“ガイヤーン”
- インドネシアの郷土料理 牛肉のスパイス煮込み“ルンダン”
- ミャンマー風焼きそば“カウスエジョー”
- インド名物バターチキンカレー



サスティナブルグルメターミナル

- ふぞろいな夏野菜たちの焼き浸し ジュレ掛け
- 持続可能な漁業で獲られた水産物
MSC認証すけとうだらのエスカベッシュ
- キーマカレー ~大豆ミートとふぞろいな野菜の出会い~

【MSC認証の説明】 水産資源や環境に配慮した持続可能な漁業を認証する制度



日本料理ターミナル

- にぎり寿司
- 天ぷら ~天丼もおすすめ!~
- 鰻鍋 ~鰻出汁の旨味がたまらない!~
- お造り
~まぐろ、かつおたたき、かんぱち、サーモン、甘海老
イカのムルフェ~ <韓国から参加>



アジアンオードブルターミナル

- 海の幸と彩り野菜のアジア風オーロラマリネ
- 海老の生春巻き <ベトナム>
- 合鴨スモークの甘酢大根のロール“ムッサマリ” <韓国>
- プルコギキンパ <韓国>
- 夏野菜のナムル <韓国>
- タイ風春雨サラダ“ヤウンセン” <タイ>
- 蒸し鶏のアジアンサラダ トマトオニオンサラダ
- ナチュラルチーズ <欧州からチャーター便で参加>



アジアンパンターミナル

- 韓国で人気“コグマパン(さつま芋のパン)” チヂミパン
- 台湾発祥ミルフィーユ食パン 台湾風クロワッサン
- バゲット パンドカンパーニュ <仏からチャーター便で参加>
- ドライフルーツ入りハードパン 動物パン



トロピカルフルーツターミナル

- 季節の果物いろいろ
・パイナップル ・すいか ・赤肉メロン ・ぶどう
・ドラゴンフルーツ ・スターフルーツ ・パパイア
・マンゴー



ファミリークッキングデッキ

- 親子でパンケーキ作りを楽しもう!



アジアンスイーツターミナル

- 韓国フライト“カップティラミス 絞り出しクッキー”
- 中国フライト“マンゴープリン 杏仁豆腐 ゴマ団子”
- 台湾フライト“台湾カステラ 豆花”
- トロピカルショートケーキ
- アイスクリューム、シャーベット
- ホテルパティシエール特製かき氷
- コーヒー、紅茶

飲料メニュー

樽生ビール(アサヒ・麒麟・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、日本酒、紹興酒、香港焼酎、マッコリ、世界のワイン(ヨーロッパ、カリフォルニア、ニューワールド 他) 世界の5大ウイスキー(スコッチ、アイリッシュ、アメリカン、カナディアン、ジャパニーズ) アジアンカクテル(チャイナブルー、ドラゴンハイボール、香港フィズ 他) ノンアルコールトロピカルカクテル(アジアンディューヴァ、上海レディー、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、コカコーラ、ジンジャーエール

地名は各地の名物料理をご紹介しますもので、食材の産地を示すものではありません。食材の入荷状況により献立を変更する場合がございます。

