

世界中から神戸へ集うみなさまへ！ 「HYOGO GOKOKU FAIR 2019 ～兵庫五国のおもてなし～」 “食の宝庫 兵庫”の食材をご馳走に

神戸ポートピアホテルは2019年9月2日(月)～10月31日(木)の期間、「HYOGO GOKOKU Fair 2019 ～兵庫五国のおもてなし～」を館内12のレストラン・バーにて開催いたします。

ラグビーおもてなし企画として、世界中からお迎えする多くの方々へ“食の宝庫”と名高い兵庫五国の食材をご馳走に変えておもてなしをいたします。また9月1日にはフェア開始に先立ち、メインロビーにて「兵庫いいものポートピア朝市」を開催いたします。



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、2019年9月2日(月)～10月31日(木)の期間、「HYOGO GOKOKU FAIR 2019 ～兵庫五国のおもてなし～」を実施いたします。

兵庫県は四季折々の恵みに満ちた“食の宝庫”として名高く、古代からの摂津、播磨、但馬、丹波、淡路の五国でなりたち、変化に富んだ地形がもたらした滋味あふれる食材や個性豊かな食文化が今に受け継がれています。

神戸は明治時代からいち早くラグビーが盛んになり、数多くの日本代表選手を輩出しています。世界中からお越しの方々へ神戸を代表するホテルとして、兵庫五国の食材をご馳走に変えておもてなしをいたします。シェフたちが食材を駆使したメニューを創作いたしました。館内12店舗のレストラン・バーで兵庫五国の味覚を愉しんでいただけます。また9月1日(日)はフェア開催記念「兵庫いいものポートピア朝市」として産地直送旬の生鮮野菜・果物から「五つ星ひょうご」特産品まで、兵庫のいいものを集めた即売会を実施いたします。

詳細は次頁のとおりです

催事名； 「HYOGO GOKOKU FAIR 2019 ～兵庫五国のおもてなし～」

開催期間； 2019年9月2日(月)～10月31日(木) ※店舗特別催事開催日および定休日は除きます。
※フレンチレストラン「トランテアン」9月1日(日)～10月31日(木)、
スカイグリルbuffet「GOCOCU」10月1日(火)～31日(木)

参画店舗； (本館) 31F フレンチレストラン「トランテアン」、30F スカイグリルbuffet「GOCOCU」、
29F 中国料理「聚景園」、2F 鉄板焼「但馬」、2F ダイニングカフェ「SOCO」、
2F バー「レスタカード」、1F イタリアンバル「EREMO」、1F おでん「京和田」、
1F ティーラウンジ「ベルクール」、
(南館) 4F 日本料理「神戸 たむら」、神戸串あげ「SAKU」、鮨「すし萬」

メニュー・料金；

本館 31F フレンチレストラン「トランテアン」

「神戸6ホテル グランシェフ チャリティーランチ」

＜9月1日(日)～10月31日(木)＞ ¥3,800(メイン1品)、¥5,300(メイン2品)

毎年恒例の神戸6ホテル合同スペシャルランチ。

黒豆味噌をまとった仔牛のフィレ肉のローストをメインに、前菜には爽やかな柑橘風味の
香住ガニを。デザートには兵庫県産いちじくのクレープも。

※売上金の一部を「あしなが育英会」に寄付いたします。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5201(直通)



本館 30F スカイグリルbuffet「GOCOCU」

＜10月1日(火)～31日(木)＞

＜ランチbuffet＞ 平日¥3,700 土・日・祝日¥4,000

＜ディナーbuffet＞ 平日¥4,000 土・日・祝日¥5,000

姫路の里芋はオマール海老とカクテル仕立てに、但馬どりは香り高い丹波椎茸と合わせて。
兵庫各地の食材が邂逅し、新しい美味を生み出していきます。

※ソフトドリンク付き。

シニア(65才以上)、小学生、幼児(4才以上)料金もございます。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5230(直通)



本館 29F 中国料理「聚景園」

＜ランチコース＞ ¥4,514

風味よく柔らかな但馬産「バナナパインポーク」や、自然豊かな神戸市西区でのびのびと
育つ「天王山牛」など、県内で今注目のブランド食材をご用意いたしました。

※ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5202(直通)



本館 2F 鉄板焼「但馬」

＜ランチコース＞ ¥7,128

＜ディナーコース＞ ¥15,444

神戸牛の中でも赤身で味わいの濃い希少部位「トンビ」をメインに、播州百日どりと
フォアグラで織りなす贅沢なコースの味わいをご堪能ください。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5203(直通)



本館 2F ダイニングカフェ「SOCO」

＜バラエティランチ＞ パスタランチ ¥1,900 ¥ (パスタ・ピッツァ・リゾットから1つ選択)
肉・魚料理 ¥2,300

9月は六甲みそのタレで味わうスズキ、10月には六甲山で採れたマッシュルームのピッツァなど、兵庫五国と秋の味覚が集うメイン料理を月替わりでご用意いたします。

※いずれのコースもスープ、サラダ、パンブッフェ、コーヒーor紅茶付き
ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1106(直通)



本館 2F バー「レスタカード」

＜兵庫五国レモネード＞ ¥1,404

兵庫五国をイメージしたカラーリングを色鮮やかにグラスの中へ。

兵庫県マスコット「はばたん」をイメージしたデコレーションで遊びごころも加えました。

「兵庫五国」を表現したオリジナルカクテルです。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1532(直通)



本館 1F おでん「京和田」

＜播州百日どりの親子丼定食＞ ¥1,544

＜淡路秋鱧の丼定食＞ ¥2,494

コクのある旨味が魅力の播州百日どりの親子丼と、梅肉でさっぱりと味わう淡路の秋鱧丼をご用意いたしました。

※上記はランチタイムにご注文いただけます。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1147(直通)



本館 1F イタリアンパール「EREMO」

＜兵庫県産彩り野菜のパーニャカウダ＞ ¥2,138

＜兵庫県産彩り野菜のピッツァ＞ ¥2,138

＜神戸ポークのベーコンと明石海苔を使ったカルボナーラ＞ ¥2,138

兵庫県産野菜のみずみずしさが引き立つパーニャカウダは、ニンニクとアンチョビの香り立つソースでどうぞ。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1831(直通)



本館 1F ティーラウンジ「ベルクール」

＜兵庫五国スイーツプレート＞ ¥1,306

摂津のいちじくジャム、播磨の柚子ゼリー、但馬のミルクジェラート、丹波の黒豆おかし、淡路島産いちじくのフィナンシェと、兵庫五国のスイーツが一皿で存分に味わえます。

※コーヒー または 紅茶付 ¥2,019

※プレミアムコーヒー または プレミアム紅茶付 ¥2,257

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1533(直通)



南館 4F 日本料理「神戸 たむら」

＜兵庫五国会席＞ ¥7,722

石焼きで登場する但馬牛、摂津いちじくを練り込んだ胡麻豆腐をはじめ、五国の初秋を五感で感じていただける会席をどうぞ。

※ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5206(直通)



南館 4F 神戸串あげ「SAKU」

＜ペアコース＞ お2人さま ¥10,000

一夜干しで旨味を凝縮した伝助穴子、肉厚な丹波椎茸の神戸牛バーガーなど、全10種類の串のメには、鰹と松茸の土瓶蒸しをしみじみと味わっていただけます。
ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1837(直通)



南館 4F 鮨「すし萬」

＜兵庫五国すしランチ＞ ¥3,564

キュッと身の締まった明石蛸に瀬戸内のハリイカほか、県内外の鮮魚8貫を創業360余年の歴史を誇る「すし萬」名物小鯛雀鮓とともにお楽しみください。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5206(直通)



※金額はいずれも税・サービス料込。

※食材入荷の都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

兵庫五国フェア開催記念「兵庫いいものポートピア朝市」

＜9月1日(日) 10:00a.m.～12:00noon＞

本館 1F メインロビー世界時計前

とれたて産地直送の旬野菜、果物から「五つ星ひょうご」等の特産品まで、兵庫のいいものが大集合の即売会。売り切れ次第終了いたします。



(写真はイメージです)

※協力:公益社団法人兵庫県物産協会、JAみのり、北播磨おいしんぼ館

※天候や入荷の都合により予定変更になる場合がございます。

＜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 マーケティング室 営業企画 橋本 博

Tel.078-303-5223(直通) Fax.078-303-5228(直通) E-mail hhashimoto@portopia.co.jp