

報道関係各位

株式会社神戸ポートピアホテル


～大切な人と過ごしたい、聖夜のダイニングに～
「**ポートピアホテル** クリスマスメニュー」
館内レストラン&バー10店舗で開催 毎年好評のクリスマスケーキも販売

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、「Portopia Christmas Dinning」として、館内レストランにてクリスマス限定メニューおよびホテルパティシエ特製のクリスマスケーキを販売いたします。

神戸の街が1年で1番美しく光り輝く季節。レストランシェフが創作した特別なお食事を召し上がりながら恋人、ご家族、大切な方とクリスマスの特別な一日をお過ごしください。

また、ご家庭でもお楽しみいただけるようクリスマスケーキやオードブルもご用意いたしました。20個限定の「プレミアムモンブラン」や人気のガトー・ノエル・オ・フレイズなど4種類からお選びいただけます。

詳細は下記のとおりです。

開催期間； 2019年12月21日(土)～25日(水)※一部開催期間が異なる店舗がございます。

店舗； (本館) 31F フレンチレストラン「トランテアン」、30F スカイグリルブッフェ「GOCOUCU」、
29F 中国レストラン「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 イタリアンバー「EREMO」
1F おでん「京和田」、1F ティーラウンジ「ベルクール」
(南館) 4F 神戸串あげ「SAKU」

クリスマスケーキ 予約受付12月16日(月)まで
本館1F デリカテス 「アラメゾン」
お渡しは12月21日(土)～25日(水)

メニュー・料金 ; 裏面ご参照

備考； ホテル公式ホームページ「ポートピアホテルのクリスマスメニュー」詳細
<https://www.portopia.co.jp/information/detail/92/>

ホテル公式ホームページ「クリスマスケーキコレクション」詳細
<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/fair/>

<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

<クリスマスメニュー・期間・料金>

本館 31F フレンチレストラン トランテアン

12月21日(土)~25日(水)

鴨や鮑が織りなす美食を、憧れのデザートワゴンとともにお楽しみください。

クリスマスコース… ¥23,000

各種お問い合わせ Tel 078-305-5201(直通)



本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

12月21日(土)~25日(水)

フォアグラにオマール、クリスマスデザートも存分に

クリスマスディナーbuffet… ¥8,500

窓側席… ¥12,500

窓側席はフォアグラ、トリュフ、茸のパイ包みコンソメスープ、
ワンドリンク付き

お問い合わせ Tel 078-303-5230(直通)



本館 29F 中国レストラン 聚景園

12月21日(土)~25日(水)

香り高い黒トリュフやロブスターに心躍るひと時を

クリスマスコース…ランチ/ディナー ¥10,000

**※11月中予約特典…グラススパークリングワインまたは
ノンアルコールドリンク1杯サービス**

お問い合わせ Tel 078-303-5202(直通)



本館 2F 鉄板焼 但馬

12月19日(木)~25日(水)

黒毛和牛を贅沢に食べ比べ。「聖夜」では伊勢海老も。

クリスマスコース

「終」… ¥10,000 「聖夜」… ¥20,000

※11月中予約特典

**終… グラススパークリングワインまたはノンアルコールドリンク
1杯サービス**

聖夜… ローストビーフサラダにグレードアップ

お問い合わせ Tel 078-303-5203(直通)



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

12月21日(土)~25日(水)

多彩なクリスマスbuffetで心華やぐひとときを

ローストビーフ&スイーツbuffet(2:00p.m.~4:00p.m.)・・・¥3,900

クリスマスディナーbuffet・・・¥5,200

※11月中予約特典・・・グラススパークリングワイン1杯サービス

お問い合わせ TEL 078-302-1106(直通)



本館 1F イタリアンパール EREMO

12月21日(土)~25日(水)

ビーフ or 鴨からメインをチョイス！クリスマススペシャルコース

鴨肉のローストチョイス・・・¥8,000

牛フィレ肉のソテー・・・ ¥10,000

**※11月中予約特典・・・グラススパークリングワインまたは
ノンアルコールドリンク1杯サービス**

お問い合わせ TEL 078-302-1831(直通)



本館 1F おでん 京和田

12月21日(土)~25日(水)

旬な造りや河豚と楽しむほっこりおでん

クリスマススペシャルコース・・・¥6,200

※11月中予約特典・・・10%OFF 価格でご提供いたします

お問い合わせ TEL 078-302-1147(直通)



南館 4F 神戸串揚げ SAKU

12月19日(木)~24日(火)

蟹、帆立など冬のご馳走串と蟹釜飯で贅沢に

クリスマススペシャルコース・・・¥12,000(お2人さま)

※11月中予約特典・・・20%OFF 価格でご提供いたします

お問い合わせ TEL 078-302-1837(直通)



本館 2F バー レストカード

12月1日(日)～12月25日(水)

3つの味わいを聖夜のグラスにとじ込めて

TRINITY・・・¥2,057

お問い合わせ Tel 078-302-1352(直通)



本館 1F ティーラウンジ ベルクール

12月1日(日)～12月25日(水)

名物アップルパイとシュトーレンをコンビでご用意

チョコレートのシュトーレンと小菓子のクリスマスプレート・・・¥1,815

コーヒーまたは紅茶付き

お問い合わせ Tel 078-302-1533(直通)



- ・料金はいずれも税・サービス料込
- ・特に記載のないメニューはお1人さま料金
- ・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

〈クリスマスケーキ コレクション〉

【限定 20 個】プレミアムモンブラン

丹波栗や兵庫県産小麦「シロガネコムギ」を使用。素材にこだわったパティシエ自慢のケーキです。

限定数 20 個
15 cm・・・¥5,940



ガトー・ノエル・オフレイズ(ストロベリーショートケーキ)

ふんわり焼き上げたスポンジにストロベリーをサンド。やさしい上品な味わいのクリームで仕上げました。

【大】・・・約 18 cm ¥5,054
【小】・・・約 15 cm ¥4,298



ガトー・ショコラ・ノエル(チョコレートケーキ)

チョコレートのスポンジにムースショコラとバニラクリームをサンド。クリスティアンの食感がアクセントの味わい深いケーキです。

【大】・・・約 18 cm ¥4,752
【小】・・・約 15 cm ¥4,104



ブッシュ・ド・ノエル

クリスマスの定番ケーキ。

ふんわりスポンジで栗とクリームを巻きました。
マロンムースのトッピングで可愛らしく仕上げました。

約 22 cm ¥3,888



※上記はいずれも税込み料金です。

詳細・お問い合わせは 本館 1 階 デリカテス「アラメゾン」

TEL 078-302-1680