

## 神戸―出雲航路フジドリームエアラインズ（FDA）就航記念 「山陰食フェア」～冬の味覚三昧～

神戸ポートピアホテル（神戸市中央区 総支配人 伊藤 剛）は、2020年1月6日(月)～2月29日(土)の期間、「山陰食フェア～冬の味覚三昧～」を館内11のレストランで開催いたします。

株式会社フジドリームエアラインズ（FDA）の神戸空港―出雲縁結び空港航路が10月に就航しました。これを記念して、島根県から鳥取県の中国山脈を背景に自然豊かな土地で育った地鶏や和牛、日本海で獲れた海の幸を、ポートピアホテルのシェフが腕によりをかけて素材の個性を生かしたメニューをご用意いたしました。

また、2020年2月9日にはフランス料理店「芦屋・次郎」小久江次郎シェフとポートピアホテル岸本貴彦総料理長による一夜限りのコラボレーションディナーイベントを催します。山陰の特産物を使用したスペシャルメニューをお楽しみください。



神戸たむら グルメペアコース

名称；「冬の味覚三昧 山陰食フェア～冬の味覚三昧～」

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/164/>

開催期間；2020年1月6日(月)～2月29日(土)

参画店舗；（本館）31F フレンチレストラン「トランテアン」、29F 中国レストラン「聚景園」、  
2F 鉄板焼「但馬」、ダイニングカフェ「SOCO」、バー「レスタカード」、  
1F イタリアンバー「EREMO」、おでん「京和田」、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」

■和洋中8つのレストランが「特選グルメペアコース」と称し2名利用をベースにしたお得な料金でフェアメニューをご用意いたします。

特選グルメペアコース；（料金は2名さま）

¥25,000 31F フレンチレストラン「トランテアン」、2F 鉄板焼「但馬」、南館4F 日本料理「神戸 たむら」

¥20,000 29F 中国レストラン「聚景園」、南館4F 鮨「すし萬」

¥10,000 1F イタリアンバー「EREMO」、おでん「京和田」南館4F 神戸串あげ「SAKU」

《前売券を事前購入 または HP 事前決済予約でワンドリンクプレゼント》

協力：フジドリームエアラインズ株式会社 後援：島根県、鳥取県

**本館 31F フレンチレストラン「トランテアン」 グルメペアコース**  
**デザートまで山陰の馳走が美しく贅沢に饗宴**

シェフのスペシャリテ“パテクルート”を鳥取で名高い大山どり、大山豚でご提案。フォアグラとともにキャベツに包む島根県産牛にもご期待ください。

お2人さま ￥25,000

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5201(直通)



**本館 2F 鉄板焼「但馬」 グルメペアコース**  
**現地でシェフが惚れ込んだ黒毛和牛の実力**

鉄板で仕上げる“鳥取地どりピヨ”のcock o'evanから、サシのバランスが絶妙な東伯和牛のステーキまで、シェフが現地で吟味した美食をお召し上がりください。

お2人さま ￥25,000

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5203(直通)



**南館 4F 日本料理「神戸 たむら」 グルメペアコース**  
**甲乙つけがたい美食の新たな邂逅に胸弾む**

大粒で味の濃い大和じじみのスープで味わう松葉ガニ、出雲おろち大根のポン酢でいただく大山ルビーの石焼など、美食の邂逅に心躍る時を。

お2人さま ￥25,000

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5206(直通)



**本館 29F 中国レストラン「聚景園」 グルメペアコース**  
**ご当地の味覚にインスパイヤされた新しい息吹**

風味、香りとともに濃厚な黄金かぶのソースで味わうふかひれは新鮮な美味しさ。鳥取和牛、紅ズワイのほか、焼き飯茶漬けなどご当地グルメも登場。

お2人さま ￥20,000

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5202(直通)



### 南館4F 鮓「すし萬」 グルメペアコース

#### 境港直送の鮮魚を大和しじみの赤だしとともに

脂の乗ったのどぐろの炙りに寒ぶり、甘海老ほか、鳥取沖であがる活きのいい鮮魚をにぎりに。境港直送の一夜干しやしじみの赤だしも滋味深く。

お2人さま ￥20,000

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5206(直通)



### 本館 1F イタリアンパール「EREMO」 グルメペアコース

#### “陸の旨味”と“海の旨味”からお好みでメインを

白身ながら旨味強いホウボウのアクアパッツア もしくは、同じく強い旨味で 人気の大山どりとラクレットチーズのカツレツからメインをお選びください。

お2人さま ￥10,000

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1831(直通)



### 本館 1F おでん「京和田」 グルメペアコース

#### 豊かな滋味が染み渡る山陰の幸を着に一献

ジューシーで味の濃い大山ルビーの天婦羅、大山どりの出汁が染み入るおでんなど、杯が進むラインナップ。締めには大根の炊き込みご飯をどうぞ。

お2人さま ￥10,000

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1147(直通)



### 南館 4F 神戸串あげ「SAKU」 グルメペアコース

#### シンプルな串揚げだからこそ引き立つ山海の宝

濃厚でクリーミーなあん肝にカニ、東伯和牛に穴子と鳥取の山海の幸が次々に。白ネギ、レンコンなどの野菜串、デザートのにちご串も必見です。

お2人さま ￥10,000

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1837(直通)



### ■buffeスタイルでご用意いたします

#### 本館 2F ダイニングカフェ「SOCO」

#### 愛される郷土の味が彩り豊かに勢揃い

鳥取、島根の郷土料理が集結。地元の味覚をご満喫ください。

#### ディナーbuffe

平日：￥3,400 土日祝日：￥4,200 ソフトドリンク付き

※シニア料金、お子さま料金もごさいます

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1106(直通)





■山陰の銘酒をご用意いたします。

**本館 2F バー「レスタカード」**

**世界が注目するジャパニーズウイスキー**

世界的に評価を受ける鳥取「倉吉蒸留所」のウイスキーなどをご用意。

ブレンデットウイスキー鳥取 グラス¥1,210~ から

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1532(直通)



■甘味とお茶をご用意いたします。

**本館 1F ティーラウンジ「ベルクール」**

**縁結びの国 出雲のお茶と季節の甘味に癒されて**

紅白のお餅が縁結びの国、出雲らしい見た目のおぜんざい。

優しい甘みで心に温もりを。

縁結びの国 出雲の紅茶と小菓子 ¥1,331

苺のおぜんざいと出雲のほうじ茶 ¥1,452

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1533(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

※写真はイメージです

**■[芦屋・次郎]シェフ小久江次郎と[ポートピアホテル]総料理長 岸本貴彦の山陰のタベ**

芦屋・次郎シェフ小久江次郎氏と総料理長の岸本の一夜限りのコラボレーションディナー。山陰の特産物を使ったスペシャルメニューをお楽しみください。

- 1947年 静岡県袋井市生まれ
- 1981年 神戸ポートピアホテル開業に伴い入社。フレンチレストラン「アラン・シャペル」副料理長就任  
フランス・ミヨネーのアラン・シャペル氏に師事し再度渡仏
- 1988年 神戸ポートピアホテル「レヴァンテ」料理長就任
- 1991年 「アラン・シャペル」料理長就任
- 1995年 「エスコフィエ」の称号受賞
- 2006年 「神戸マイスター」認定
- 2008年 「アラン・シャペル」エグゼクティブシェフ
- 2011年 「ラ ジュネス代官山」総料理長
- 2018年 「芦屋・次郎」シェフとして現在に至る

2月9日(日)5:00p.m.~7:30p.m.(受付 4:30p.m.~)

お1人さま¥23,000(コース料理、お飲み物、税・サービス料込)

会場:大輪田の間

ご予約・お問い合わせ

神戸ポートピアホテル イベント係 TEL: 078-302-1117(直通)

<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 川中 佑一

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