

2020 スポーツイヤーの幕開けはパワフルに！ 「神戸牛“鉄板”朝食」 鉄板焼レストランで正月三が日豪華朝食を提供



神戸牛のカンパーニュサンド朝食



神戸牛みそ漬け焼き和朝食

神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は鉄板焼 但馬にて、2020年1月1日（祝）～1月3日（金）の3日間限定で、鉄板焼で調理する贅を尽くした朝食2種「神戸牛のカンパーニュサンド朝食」と「神戸牛みそ漬け焼き和朝食」（いずれも12,100円）を販売いたします。

スポーツに注目が集まる2020年の幕開け、この1年がお客さまにとってパワフルで健康な1年になるよう祈念し、神戸牛や豪華食材を使用した1万円（税別・サービス料別）の朝食をご用意いたします。洋風の「神戸牛のカンパーニュサンド朝食」では、神戸牛とトリュフのサンド、キャビアを添えたサラダ、フォアグラを使ったスクランブルエッグと、世界三大珍味を味わえます。和朝食では、赤ワインとみそに漬け込んで香ばしく焼きあげた神戸牛もも肉に、こぼれるほどのいくらを乗せた鮭のソテーなどをセットにいたしました。いずれも但馬 料理長の桑原健也が趣向を凝らしたメニューで、2020年の正月三が日に限定でご提供いたします。

【販売期間】

2020年1月1日（祝）～1月3日（金）朝食

※8:00/8:30/9:00のいずれかで各時間5組限定、前日21:00までに要予約

【販売場所】

神戸ポートピアホテル 本館2階 鉄板焼「但馬」

【商品名・金額】

神戸牛のカンパーニュサンド朝食 ¥12,100

（スムージー3種/ズワイガニとクリームチーズのサラダ キャビアを添えて/神戸ポークの自家製ベーコン/フォアグラと”日本-こだわり卵（兵庫県認証食品）”を使ったスクランブルエッグ/温野菜/

神戸牛ステーキ（80g）とトリュフのカンパーニュサンド/蕪のポタージュスープ/鉄板で焼き餃食パン バニラアイス添えて）

神戸牛みそ漬け焼き和朝食 ¥12,100

（スムージー3種/黒毛和牛の昆布締め肉のロースト/鮭ソテー蕪ソースとこぼれいくら/サラダ/温野菜/

神戸牛の神戸ワインみそ漬け焼き（80g）/ご飯/赤だし/香の物/神戸牛の煮筋/鉄板で焼き餃食パン バニラアイス添えて）



鉄板で焼き餃食パン

※金額はいずれも税・サービス料込

※食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変更と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 万庭 奈々恵

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