

Meat Again! 鉄板焼 但馬の味を感謝とともにお届けします!

「鉄板で仕上げる夏のスタミナカレーランチ」

6月限定「神戸牛ロース特別コース」も登場!

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、2020年6月1日(月)より鉄板焼但馬の営業を予約制にて再開いたします。

外出自粛に伴う営業休止中は多くのお客さまより励ましの言葉をいただき、スタッフ一同一日も早い営業再開を心待ちにいたしておりました。営業再開にあたり厚く御礼を申し上げますとともに、さらに神戸らしい魅力あふれる鉄板焼をご提供してまいります。

営業再開第一弾といたしまして、これからの暑い夏を元気にお過ごしいただけるよう、スタミナ満点の「鉄板で仕上げる夏のスタミナカレーランチ」と6月限定の「神戸牛ロース特別コース」メニューを販売いたします。スタミナカレーランチは、黒毛和牛がゴロリと入った夏野菜カレーとオマール海老のだしで仕上げたルーに鉄板で焼き上げたオマール海老を大胆に合わせた但馬特製カレーがお楽しみいただけます。神戸牛ロース特別コースは、但馬ならではの厳選された神戸牛ロースを熟練の腕で鉄板焼の醍醐味を魅せる贅沢なメニューです。ぜひこの機会に鉄板焼 但馬の味を存分にご堪能ください。

詳細は下記のとおりです。



～夏のスタミナカレーランチ～
黒毛和牛ステーキカレー/オマール海老カレー



神戸牛ロース特別コース(イメージ)

1「夏のスタミナカレーランチ」(ランチタイムのみ)

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tajima/menu/#!menu-373>

販売期間: 2020年6月1日(月)～2020年8月31日(月)
※6月中はご利用日前日 7:00p.m. までのご予約制

料金: ¥4,950(税・サービス料込)

メニュー: 【黒毛和牛ステーキカレーランチ】

アミューズ(ローストビーフ・シーフードカポナータ・アホブランコ)/季節のサラダ
鉄板で仕上げる黒毛和牛ステーキカレー/白ご飯/薬味(らっきょう・福神漬け・唐辛子の酢漬け)
デザート/コーヒー

【オマール海老カレーランチ】

アミューズ(ローストビーフ・シーフードカポナータ・アホブランコ)/季節のサラダ
鉄板で仕上げるオマール海老カレー/白ご飯/薬味(らっきょう・福神漬け・唐辛子の酢漬け)
デザート/コーヒー

※いずれも白ご飯は追加料金なしでバターライスまたはガーリックライスに変更可能

2「神戸牛ロース特別コース」(ランチおよびディナータイム)

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tajima/menu/#!menu-433>

販売期間： 2020年6月1日(月)～2020年6月30日(金)

※6月中はご利用日前日7:00p.m.までのご予約制

料金： ¥14,300(税・サービス料込)

オーバルポイントカード会員さまご優待 ¥13,200(税・サービス料込)※当日会員カードをご提示

メニュー： アミューズ/季節のサラダ/神戸牛ロース 100g 鉄板焼/ご飯/赤だし/香のもの
デザート/コーヒー

ご予約・お問い合わせ：

鉄板焼 但馬 (本館 2F)

営業時間

11:30a.m.～2:30p.m. (L.O. 2:00p.m.) 土・日・祝日は～3:00p.m. (L.O. 2:30p.m.)

5:30p.m.～9:00p.m. 土・日・祝日は5:00p.m.～9:00p.m. (L.O. 各閉店時間の1時間前)

TEL 078-303-5203(直通)

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tajima/>

神戸ビーフをはじめとする選り抜かれた銘柄牛を職人の技でご堪能いただける本格鉄板焼レストラン。
目の前の鉄板で熟練の焼き手が厳選した銘柄牛、新鮮な海の幸や旬の野菜をダイナミックに焼き上げます。



鉄板焼 但馬 (店内)



鉄板焼 但馬 料理長
桑原 健也(くわばら けんや)
日本鉄板焼協会 師範

<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 総支配人室 営業企画 橋本 博

Tel.078-303-5223(直通) Fax.078-302-1137(直通) E-mail hhashimoto@portopia.co.jp