

この夏は安全・安心、グルメで味わう世界旅行へ！ 「サマーバイキング 2020」

ミートラヴァーに捧げる世界の肉料理をはじめ、約60種類の世界の味が愉しめる！

神戸ポートピアホテルは2020年8月11日(火)～15日(土)の期間、「サマーバイキング 2020」を開催いたします。今年は新しい生活様式にマッチした大宴会場でのbuffetスタイルを導入し、衛生管理と安全対策を講じました。恒例のサマーバイキングの多彩なメニューはそのままに、みなさまを安全・安心なグルメで旅する世界旅行へご案内いたします。ミートラヴァーに捧げる世界の肉料理、世界の海鮮料理、ポートピアホテル開業40年レストラン名物料理などグルメメニューの数々をお楽しみください。



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8月11日(火)～15日(土)の期間、「サマーバイキング 2020」を開催いたします。

今年は新しい生活様式にマッチした大宴会場でのbuffetスタイルを導入し、衛生管理と安全対策を講じました。毎年恒例のサマーバイキングの多彩なメニューはそのままに、みなさまを安全・安心なグルメで旅する世界旅行へご案内いたします。

【ミートラヴァーに捧げる世界の肉料理！】

バイキングの醍醐味はお肉！ミートラヴァー大満足のバーベキューグリルはビーフ、ポーク、チキンウイングがラインナップ、アメリカのソウルフードをご堪能ください。フライドチキン・アラウンド・ザ・ワールドでは世界各国の味付けを楽しめます。アメリカ伝統のスパイスたっぷりフライドチキンから韓国、ブラジル、そしてサウジアラビアの中東の定番スパイス“ザタール”を使用したメニューまで味わえます。世界に誇る神戸の鉄板焼き、フランスと日本の融合フォアグラ丼、台湾のおふくろの味 魯肉飯(ルーローファン)も登場いたします。

【ポートピアホテル開業 40 年レストラン名物料理】

今年開業 40 年を迎えたポートピアホテルの人気レストランの名物料理もご用意いたしました。

フレンチレストラン トランテアンのフォアグラ入りパテアンクルートはフランス・リヨンの有名な伝統料理です。トランテアンはリヨンのミシュラン二つ星レストラン ラ・メール・ブラジイエの提携店です。人気のスカイグリーンブッフエ GOCOCU からは骨付きローストビーフ、中国料理 聚景園は北京ダック、ダイニングカフェ SOCO の海老を練りこんだパスタ 魚介のクリームソースなどレストラン自慢の料理が勢揃いします。

その他、世界の海鮮料理、ユネスコ無形文化遺産登録の日本料理、オードブル、スープ、カレー、フルーツ、デザートにいたるまで、世界のグルメメニューの数々をお召しあがりいただけます。ドリンクは樽生ビール、世界のワイン、世界の 5 大ウイスキー、日本各地の地酒に加え、九州・沖縄の焼酎・泡盛など多彩に取り揃えました。暑い夏のひとときをポートピアホテルのグルメ旅行でお楽しみください。

詳細は下記のとおりです。

- 名称： **開業 40 年の感謝を込めて
世界を旅しよう～こんな時だから気持ちを切り替えて～
サマーバイキング 2020**
- 開催期間： 2020 年 8 月 11 日(火)～15 日(土)
1部 4:30p. m.～6:30p. m. (受付 4:00p. m. より)
2部 7:00p. m.～9:00p. m. (入場 8:00p. m. まで)
※1部 2部入替制 予約制
- 会場： 南館 1F 大輪田(全席禁煙)
- 料金： 大人 ¥8,000 シニア(65 才以上) ¥7,000 小学生 ¥4,000 幼児(4 才以上) ¥2,000 3 才以下無料
料理、飲みもの(フリードリンク)、税・サービス料込

期間限定 WEB 割 ホームページから期間限定でお得に割引購入いただけます
8 月 7 日(金)まで
料金 大人 ¥7,000 シニア(65 才以上) ¥6,000
※日程の変更ならびに払戻しは承りかねます

- メニュー： 下記ご参照
https://www.portopia.co.jp/src/region/common/pc/pdf/event/summerViking2020_menu.pdf
- 予約： ご希望日、1部 2部の区別、人数(大人・シニア・小学生・幼児・3 才以下)を電話にて
イベント係(Tel. 078-302-1117 10:00a. m.～6:00p. m.)までお申込みください
- プレイガイド： チケットぴあ(P992-815)、ローソンチケット(L52347)、CN プレイガイド、イープラス、
セブンチケット
- 問い合わせ： イベント係 Tel. 078-302-1117 10:00a. m.～6:00p. m.

新型コロナウイルス感染症等予防への取り組みについて

お客さまに安心してご利用いただけるよう、全館で衛生管理を徹底して実施しております。

ホテル入口にてサーモグラフィーカメラによる検温を実施、発熱されているお客さま、また体調の優れないお客さまはご入館をご遠慮いただきますようお願いいたします。



(サマーバイキングにおける取り組み)

1. 検温にご協力ください (37.5℃を超える方はご入場いただけません)
2. 手指消毒にご協力ください
3. 設備・備品は定期的に消毒しています
4. サービスに従事するスタッフは就業前に検温を実施しています
平熱を確認した者のみ勤務しています
5. フィジカルディスタンスの確保にご協力ください
料理・飲料コーナーやテーブル配席に一定の距離を確保しています
6. 会場は外気を導入し、1時間に5回程度換気されています
7. サービスに従事するスタッフはマスクを着用して対応いたします
8. クリーンアップ専任者が常時、消毒・清掃を行います
9. スタッフが取り分けてご提供いたします
10. キャッシュトレイの使用や非接触支払いを導入しています(クレジットカード、PayPay、楽天ペイ)

※参考資料 神戸ポートピアホテルにおける新型コロナウイルス感染予防の取り組み

<https://www.portopia.co.jp/src/region/common/pc/pdf/convention/202007.pdf>

〈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