

今年の夏は負けないカラダへスタミナチャージ！ 「神戸 たむらの持ち帰りうな重弁当」

土用の丑の日(7月21日・8月2日)はおうちで免疫アップデー

神戸ポートピアホテルでは8月30日(日)まで、日本料理 神戸 たむらで「持ち帰りうな重弁当」を販売しています。うなぎはタンパク質やビタミンが豊富で栄養価が高く、江戸時代から既に夏バテに良いと言われてきた日本の健康食です。日本料理 神戸 たむらでは国産うなぎを一尾使用し、丁寧に蒸しあげた後ふっくらと焼き、自慢のタレをかけた贅沢なうな重弁当をご用意いたしました。季節の変わり目の土用の丑の日、ぜひご家庭で今年の夏のスタミナチャージにお召しあがりください。



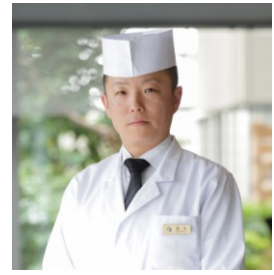
日本料理 神戸 たむらの持ち帰りうな重弁当(イメージ)

神戸ポートピアホテル(神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛)では、2020年8月30日(日)まで、日本料理 神戸 たむらで「持ち帰りうな重弁当」を販売しています。うなぎはタンパク質やビタミンが豊富で栄養価が高く、江戸時代から既に夏バテに良いと言われてきた日本の健康食です。日本料理 神戸 たむらでは国産うなぎを一尾使用し、丁寧に蒸しあげた後ふっくらと焼き、自慢のタレをかけた贅沢なうな重弁当をご用意いたしました。季節の変わり目の時期となる土用の丑の日は免疫力を高めて負けない身体づくりのために、ご家庭で今年の夏のスタミナチャージとしてお召しあがりください。神戸 たむら店内でもランチセットとしてご用意しています。詳細は下記のとおりです。

- 品名； ①持ち帰りうな重弁当
②国産うな重<ランチ> 肝吸い、酢のもの、香のもの、デザート付
- 販売期間； ①～8月30日(日) ご予約は3日前まで お渡し時間 11:30a.m.～8:00p.m.
7月21日(火)は店舗定休日ですが、「うな重弁当」のお渡しは行います(11:00a.m.～5:00p.m.)
※7月19日(日)までご予約承ります
②～8月30日(日) ※除外日 月曜・火曜定休日
- 販売店舗； 南館4F 日本料理 神戸 たむら
- 価格； ①¥4,000(税込) ※お持ち帰りの紙袋1枚¥20を別途頂戴いたします
②¥4,500(税・サービス料込)
- 予約・お問い合わせ； 南館4F 日本料理 神戸 たむら TEL078-303-5206(直通) ※当面の間、月曜・火曜定休日

日本料理 神戸 たむら 料理長 森本 修のオリジナルレシピ動画のご案内

神戸 たむら 料理長 森本 修のオリジナルレシピの動画を公開しています。
神戸ポートピアホテルの7人のシェフが「ポートピアレシピノート」として、
コロナ禍の真っ只中に“家庭でできる”ことをテーマに制作いたしました。
日本料理、フレンチ、中国料理からスイーツまで多彩なメニューを動画で
ご紹介しています。



料理長 森本 修

ポートピアレシピノート 日本料理 神戸 たむら 「蓮根と海老のもちもち蒸し」

ご視聴いただけるのはホテル HP およびホテル公式 SNS アカウント

(You Tube、Facebook、Twitter、Instagram) です。

<https://youtu.be/snIytR5IMso>

レシピは HP 上でもご覧いただけます。



日本料理 神戸 たむら (南館 4F)

営業時間

11:30a. m. ~2:30p. m. (L.O. 2:00p. m.)

5:30p. m. ~9:00p. m. 土・日・祝日は 5:00p. m. ~9:00p. m. (L.O. 8:00p. m.)

※当面の間 月曜、火曜 定休日

TEL 078-303-5206

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



神戸 たむら 店内

神戸 たむら「つきぢ田村」創業者 田村 平治の心、“五味調和”を受け継いだおもてなしの日本料理。四季折々、旬の料理とともに洗練された器や美しい盛り付けをお楽しみください。

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(抜粋)

神戸ポートピアホテルは新型コロナウイルス感染症等予防のため、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。

下記は 2020 年 7 月 10 日現在のものであり、今後変更の可能性があります。

(レストランにおける取り組み)

1. お客さまのご来店時、アルコールによる手指消毒をしていただきます。
2. フィジカルディスタンスを維持するため、空席があっても入店制限をおこなう場合がございます。
3. 原則、大皿でのお料理の提供はいたしません。
4. キャッシャーカウンターに飛沫感染防止シールドを設置しています。
5. ご利用後はテーブル、椅子、テーブルウェア、メニューのアルコール消毒を行います

(3 密回避への取り組み)

1. 「密集回避」 緊急事態宣言前と比較してゆっりとしたスペースを用意
2. 「密接回避」 対面での飲食を少なくした配席
3. 「密閉回避」 厚生労働省が定める用途エリアごとの基準に基づき、換気を実施

<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