

この夏は五感で涼が味わえる！ 「聚景園で愉しむ夏の冷麺祭り」

神戸ポートピアホテル、毎年人気の冷麺に新作メニューが登場！

神戸ポートピアホテルでは8月31日(月)まで、中国レストラン「聚景園」で「夏の冷麺祭り」を開催しています。暑い夏に五感で涼が味わえる毎年人気の冷麺です。今年は新作メニューとして「すだち冷やしスープ麺」、「スタミナ冷麺」が加わりました。猛暑が予想されるこの夏にひんやり、さっぱり、スタミナアップも抜群の聚景園の冷麺をお楽しみください。



聚景園で愉しむ夏の冷麺祭り(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31日(月)まで、中国レストラン聚景園で「夏の冷麺祭り」を開催しています。高温多湿の日本の代表的な夏メニュー、五感で涼が味わえる聚景園の冷麺は毎年ご好評をいただいています。今年は新作メニューとして「すだち冷やしスープ麺」、「スタミナ冷麺」が加わりました。人気の海の幸たっぷり海鮮冷麺、刺激的な坦々冷麺もご用意しています。猛暑が予想されるこの夏にひんやり、さっぱり、スタミナアップも抜群の聚景園の冷麺をお楽しみください。詳細は下記のとおりです。

販売店舗： 本館 29F 中国レストラン「聚景園」

販売期間： ~2020年8月31日(月) ランチ、ディナータイムとも販売

メニュー：海鮮冷麺 ¥2,178

クラゲ・エビ・ホタテ・イカ・カニなどの海の幸たっぷりの冷麺

坦々冷麺 ¥2,057

野菜の天ぷらを添えたゴマの香りが豊かで濃厚なピリ辛冷麺



すだち冷やしスープ麺 ￥2,057 ※新作メニュー

上品な澄んだ冷たいスープに爽やかなすだちの香りいっぱいの冷やしスープ麺



スタミナ冷麺 ￥2,662 ※新作メニュー

和牛・叉焼・蒸し鶏と3種類のお肉を贅沢に盛り込んだスタミナアップにぴったりの冷麺



※麺は①玉子麺 ②ヒスイ麺(ほうれん草) ③黒胡麻麺 の3種類からお選びいただけます

※料金はいずれも税・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

お問い合わせ;本館 29F 中国レストラン 聚景園 TEL078-303-5202 (直通) ※当面の間、水曜定休日

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/shukeien/menu/#!menu-361>

中国レストラン 聚景園 料理長 佐藤 幸治のオリジナルレシピ動画のご案内

聚景園 料理長 佐藤 幸治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。中国料理、フレンチ、日本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。



ポートピアレシピノート 中国レストラン 聚景園「五目あんかけ焼きそば」

<https://youtu.be/tiJhbC35yNg>

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。

レシピは HP 上でもご覧いただけます。



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。

下記は 2020 年 5 月 26 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た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