

## 日本の元気を兵庫から“負けないカラダ”作りを応援！ 「食活！ひょうご五国 食フェア」 神戸ポートピアホテル、7月より元気にレストラン全店再開！

神戸ポートピアホテルはコロナ禍の影響により休業を余儀なくされていた館内レストランが7月より全店営業再開いたします。

館内11の店舗では、8月31日(月)まで「食活！ひょうご五国 食フェア」を開催いたします。

猛暑が予測される今年の夏、健康的にお過ごしいただけるように身体の免疫力を高めると言われる食材を用いた多彩なメニューをレストランシェフたちが考案しました。食の宝庫である地元・兵庫県産を中心にフレッシュな上質の食材をセレクトし、テーブルにあふれる笑顔をお届けします。食べて、笑って、“負けない身体”を作る、日本の元気を兵庫から発信いたします。



神戸ポートピアホテル（神戸市中央区 総支配人 伊藤 剛）は、コロナ禍の影響により休業を余儀なくされていた館内レストランが7月より全店営業再開いたします。

2020年8月31日(月)まで、館内11の店舗では「食活！ひょうご五国 食フェア」を開催致します。今年の夏は猛暑と予測されています。心身ともに健康的な夏をお過ごしいただけるよう、免疫力を高めると言われる食材を用いた多彩なメニューをレストランシェフたちが考案いたしました。食の宝庫である地元・兵庫県産を中心にフレッシュな食材をセレクトしています。栄養たっぷり神戸牛の贅沢トマトすき焼きやビタミンBやDが豊富な瀬戸内の旬魚、味わい豊かなひょうご五国の旨いもんなど、神戸ポートピアホテルはもっとパワフルな、“負けない身体”を作るためのサポートをしてみたいです。食べて、笑って、テーブルにあふれる元気を兵庫からお届けいたします。

詳細は下記のとおりです。

名称： 「食活！ひょうご五国 食フェア 食のパワーで“負けない身体”づくりを応援！」

開催期間： ～2020年8月31日(月)

※掲載の営業情報は2020年6月26日(金)現在のものです。

今後変更になる場合があります。

ご予約の際は予めホテル公式ホームページにてご確認ください。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/217/>

参画店舗： (本館) 31F フレンチレストラン トランテアン、30F スカイグリルbuffet GOCOCU  
29F 中国レストラン 聚景園、  
2F 鉄板焼 但馬、ダイニングカフェ SOCO  
1F イタリアンパール EREMO、おでん 京和田、ティーラウンジ ベルクール  
(南館) 4F 日本料理 神戸 たむら、神戸串あげ SAKU、鮨 すし萬

メニュー・料金

### 本館 31F フレンチレストラン トランテアン

#### ひょうご五国 DINNER

¥15,730

#### 兵庫の魚と播磨牛 夏の饗宴

ビタミンBが豊富な鰯を赤紫蘇、梅肉などの和の薬味で爽やかな一皿に。  
播磨牛とフォアグラのミルフィーユ仕立てがメインのパワーディナー。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5201(直通)

定休日 月曜～木曜 (7月3日(金)より営業再開)



### 本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

#### ひょうごにありがとうbuffet(90分制)

LUNCH 平日 ¥3,700 土・日・祝日 ¥4,000

DINNER 平日 ¥4,000 土・日・祝日 ¥5,000

瀬戸内の魚介、淡路鱧など、味わい豊かな旬の山海の幸が大集合！  
定番のローストビーフも含め、buffetで存分にお楽しみください。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5230(直通)



### 本館 29F 中国レストラン 「聚景園」

#### 鳳舞コース

¥7,623

#### 中国秘伝の健康食材たっぷり！身体に染みる薬膳料理

但馬地どりや神戸ポークなどの地元食材を、疲労回復や美肌にも良いと言われる高麗人参、枸杞(くこ)などの漢方で仕立てた、身体にやさしい薬膳コース。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5202(直通)

定休日 水曜



### 本館 2F 鉄板焼 「但馬」

#### ひょうご五国ペアコース

お2人さま ¥25,000

#### 和牛2種食べ比べとブッラータを主役に

クリーミーなフレッシュチーズ「ブッラータ」の前菜の後はアミノ酸豊富な神戸牛&姫路和牛ロース。黒ニンニクで免疫力をサポート。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5203(直通)



## 本館 2F ダイニングカフェ「SOCO」

### バラエティランチ

¥2,300

#### 食材の個性を楽しむアラカルト・ランチ (11:00 a.m.~3:00 p.m.)

鯛、但馬どり、神戸ポークなどの上質な兵庫食材の個性を洗練された一皿に仕立てたアラカルトがずらり。ランチセットとしてお楽しみいただけます。

メイン料理 4 種類より 1 種チョイス。

- ・兵庫県産鯛のブランタード ガーリックトースト添え
- ・スモークした但馬どりのフリカッセ アンシェンヌ風リゾット添え
- ・神戸ポークのパンチェッタと六甲シャンプニオンのペペロンチーノ
- ・兵庫県産コシヒカ리의リゾット 鰻のひつまぶし風

※パン・スープ・サラダ食べ放題、コーヒー

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1106(直通)



## 本館 1F イタリアンパール「EREMO」

### ひょうご五国 DINNER アラカルト

#### “赤い一皿”とワインで戻ってきた和みの時間

イタリアンに欠かせないトマト、チーズ、パンチェッタはビタミン C、B、リコピンなどの栄養素が豊富。

おいしい料理とワインのある時間でストレス解消に効果的です。

兵庫県産ほうれん草とラクレットチーズの入った高原但馬どりのルード  
赤ワインソース¥2,178/EREMO オリジナルパンチェッタと淡路玉ねぎの  
アマトリチャーナスパゲティ¥1,936/藤橋家の夢美人(卵)を使ったティラミス  
¥726



ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1831(直通)

定休日 月曜~木曜 (7月3日(金)より営業再開)

## 本館 1F おでん「京和田」

### 京和田コース

¥4,500

#### 素材の旨味と滋養が満点 パワーフード「おでん」

野菜や肉などの栄養が出しに溶け込んだおでんは身体も温まり、滋養たっぷりのパワーフード。丹波地どりの炊き込みご飯も添えて味わい豊かに。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1147(直通)



## 本館 1F ティーラウンジ「ベルクール」

### 兵庫共進牧場ジャーマンヨーグルトを使ったスムージー ¥1,320

アントシアニン、鉄分など栄養の宝庫・アサイー、ビタミン C 豊富なマンゴーとヨーグルトの発酵食品エナジーで、ヘルシーに美しく。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1533(直通)

定休日 月曜~木曜 (7月3日(金)より営業再開)



### 南館 4F 日本料理「神戸 たむら」

神戸牛と神戸トマトのすき焼き 甘酒仕立て ¥9,680

神戸牛 220g の贅沢をトマトすき焼きで

神戸牛にトマトを加え、発酵食品の甘酒で仕立てたすき焼きは栄養満点、さっぱりとした味わいが魅力。加古川の「日本一こだわり卵」で召しあがれ。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5206(直通)

定休日 月曜・火曜



### 南館 4F 神戸串あげ「SAKU」

ひょうご五国 串&釜飯コース ¥5,000

シンプルな串揚げだからこそ引き立つ山海の宝

鯛、但馬どり、神戸ポーク、鰻などバラエティー豊かな兵庫食材の串揚げを楽しんだ後は、焼豚と抗酸化作用が期待できるニラたっぷりの釜飯でパワーチャージ。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1837(直通)

定休日 月曜・火曜



### 南館4F 鮓「すし萬」

ひょうご五国 にぎりランチ ¥4,000

瀬戸内の旬魚と本マグロを存分に

ビタミン B や D が豊富な淡路の鱧、太刀魚、鰻などを中心に日替わりの新鮮な旬魚で握る昼膳。本鮓も入って大満足の 10 貫です。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5206(直通)

定休日 月曜・火曜



※金額はいずれも税・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

※写真はイメージです

## 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

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 있습니다。

### (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、空席があっても来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。
6. [GOCOCU のbuffet営業における安全対策についてはこちら](#)

### (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