

## ～ホテルシェフが美味でもてなす、近場で旅する食時間～ 「御食国(みけつくに) 淡路島食フェア」 マイクロツーリズム食フェアシリーズ第1弾！

神戸ポートピアホテルは2020年9月1日(火)～10月31日(土)の期間、「御食国(みけつくに) 淡路島食フェア」を開催いたします。

万葉の頃より淡路島は御食国(みけつくに)として、海産物を中心とした食材の宝庫とその名を知られていました。コロナ禍でマイクロツーリズムが注目されている今、神戸に居ながら味わえる、ホテルシェフが美食でもてなす“近場で旅する食時間”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9月1日(火)～10月31日(土)の期間、「御食国(みけつくに)淡路島食フェア」を開催いたします。

万葉の頃より淡路島は御食国(みけつくに)として皇室・朝廷に御食料を献上していました。豊富な水産物をはじめとする食材の宝庫としてその名は歴史に残されており、現代においても淡路島ブランド食材は全国的な人気を博しています。畜産物から野菜、海水産物にいたるまで豊かな土壌が育んだ恵みを存分に享受しています。このたびはホテルシェフたち自らが現地を訪問、生産者の方々と交流を深め、淡路島食材の魅力を最大限に引き出したメニュー作りに取り組みました。神戸に居ながらにして味わえる、ホテルシェフが美味でもてなし近場で旅する食時間を存分にお楽しみください。

神戸ポートピアホテルではマイクロツーリズムの時代にマッチした「近場で味わう食時間」をテーマに、今後、ひょうご五国各地域の食の魅力をご案内するフェアを展開予定です。どうぞご期待ください。

詳細は下記のとおりです。

名称： 「御食国(みけつくに) 淡路島 食フェア ～近場で旅する食時間～」

開催期間： 2020年9月1日(火)～10月31日(土)  
※掲載の営業情報は2020年8月28日(金)現在のものです。  
今後変更になる場合があります。  
ご利用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/151/>

開催店舗： (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、バー レストカード  
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

海の幸や<sup>くぬぎぎ</sup>欄座牛を洗練の美味に

メニューデジュネ(ランチ) ¥6,292 メニュートランテアン(ランチ) ¥7,502

メインの魚料理は、海の幸のポワレを色鮮やかなブイヤベースソースで。  
肉料理は欄座牛の赤ワイン煮込み。魚・肉から選択できる「メニューデジュネ」と、  
両方楽しめる「メニュートランテアン」をご用意しています。

ディナーコース ¥15,730

北坂養鶏場の卵とサマートリュフの前菜、伝助穴子&フォアグラのパイ仕立て、  
欄座牛パン粉焼 由良ウニのソースなど、島の贅と美味を存分に堪能できます。  
ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5201(直通)  
定休日 月曜～水曜 (9/7, 8, 21, 22 は営業)

### 本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

島の山海の恵みと旬が一堂に。素材を生かす石窯料理も魅力

御食国淡路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

シニア(65才以上)、小学生、幼児(4才以上)料金はご確認ください。

低温調理をしてから石窯で香ばしく焼きあげたえびすもち豚、身の肥えた太刀魚の天ぷら、旬菜やフルーツを使った一品など、多彩で魅力あふれる淡路島フードが多数登場します。

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

猪豚やわかめ麺などの名産が中華の技法を凝らして集結

龍翔コース(ランチ) ¥4,598

磯の香り豊かなわかめ麺、力強い猪豚、甘みの強いフルーツマトなど島の味覚が詰まった前菜をはじめ、玉ネギ焼売やえびすもち豚の蒸しもの、スズキの藻塩炒めなど美味彩々がずらり。



### 延寿コース(ディナー) ¥12,100

淡路島産の香り豊かなごぼうソースでいただくふかひれミニステーキのほか、淡路牛の照り焼きや淡路どりのシンガポールチキンライスなど島の幸を存分に。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

#### ブランド牛と生食パンの極上サンド

#### ランチコース ¥5,445

肉質の良い欄座牛ステーキをホテル特製の生食パンと合わせ、極上の柔らかくサンドに。趣向を凝らしたオニオングラタンスープも華を添えます。

#### 淡路の山海の幸を鉄板焼で

#### ランチ&ディナーコース ¥14,520

欄座牛ロースの鉄板焼のほか、香り高いゴボウと合わせたキジハタのロースト、キャビアを添えた淡路島わかめ麺などアレンジが光る品々が登場します。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5203(直通)



ランチ&ディナーコース

### 本館 2F ダイニングカフェ SOCO

#### 旬魚・ブランド肉・生パスタからチョイス

#### バラエティランチ(パン、サラダ、コーヒー付) ¥2,300

メインは月替わりで、9月は抹茶ソースでいただく鱈、10月はスズキのオープン焼きなどからお好きなものをお選びいただけます。

#### 選べるメインは島の恵みで

#### 淡路島フェアディナー(スープ、サラダ、コーヒー付) ¥3,500

欄座牛とえびすもち豚のハンバーグ、淡路卵と欄座牛のオムハヤシ、淡路島産フグの和風パスタからお好きなものをお選びいただけます。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1106(直通)



バラエティランチ

### 本館 2F バー レストカード

#### 濃厚なトマト味のプレミアムカクテル

#### 淡路島産のトマトジュースとスパイスを使ったブラッディーマリー ¥1,694

太陽の恵みいっぱい濃厚なトマトジュースを使い、オニオン&ガーリックパウダーをブレンドした藻塩を添えて。トマトスープのような深みのある味わいがクセになります。

※レストカード休業中は、GOCOCU カクテルタイムにて販売いたします。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1532(直通)



### 本館 1F イタリアンパール EREMO

#### カルパッチョやチーズなど島の幸を気軽に

#### 瀬戸内で獲れた魚介のカルパッチョとケツパーレモンドレッシング ¥1,815

#### 淡路島産猪豚のラグースパゲッティ ¥2,178

#### 淡路島産カチョカヴァッロとイタリアンプロシュット ¥2,420

瀬戸内の魚介を爽やかな香りと酸味を利かせてシンプルにカルパッチョに仕上げ



ました。猪豚をじっくり煮込んだ旨味満載の Pasta や島の新名物でミルキーな味わいのチーズ「カチョカヴァッロ」もこの機会にぜひお召しあがりください。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1831(直通)

### 本館 1F おでん 京和田

旬魚や肉料理を名物のおでんとともに

**ランチ&ディナーコース ¥4,500**

大阪湾の鰯を使った練りものなど自慢のおでん 7 種に加え、淡路どりの酒蒸しや旬魚のお造り、えびすもち豚の冷しゃぶサラダ、淡路産キヌヒカリなど滋味豊かな品々がラインナップ。淡路の銘酒都美人も入荷を予定しています。

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

干しいちじくの旨みがギュッと凝縮

**淡路島いちじくを使ったスムージー ¥1,452**

甘みが凝縮した淡路島のセミドライいちじくを使用。ヨーグルトやバナナを加え、まろやかな味わいに仕上げました。トッピングの生いちじくのプチプチ食感も楽しいアクセントに。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1533(直通)



### 南館 4F 日本料理 神戸 たむら

名残りの鰯しゃぶをメインに旬魚や旬果など彩り豊かな会席

**淡路鰯しゃぶランチ ¥4,235**

脂ののった鰯をさっとくぐらせ、名産の玉ネギやレタスと共にいただく滋味あふれる鰯しゃぶのほか、いちじくと胡麻豆腐の先付、旬魚の造り、鰯の天ぷらなど島の幸を充実のコースで。



脂ののった鰯を楽しむ彩り豊かな淡路島会席

**淡路鰯しゃぶディナーコース ¥12,100**

名残りの鰯のしゃぶしゃぶの他、旬魚の造り、えびすもち豚の串焼きなど淡路島の魚、野菜、豚肉に、佃煮やわかめ麺にいたるまで淡路島産食材にこだわった「淡路島会席」をお愉しみください。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5206(直通)

定休日 月曜・火曜(9/7、8、21、22 は営業)



### 南館 4F 神戸串あげ SAKU

厳選食材 10 種の串あげ&しらす釜飯

**ランチ&ディナーコース ¥5,000**

メインの串あげは、いちじく生ハム巻き、スズキラトウイユ添え、えびすもち豚マスタードソースなど島食材を中心にひと手間加えた 10 種。メはシラスたっぷりの釜炊き飯でほっこりと。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1837(直通)

定休日 月曜・火曜(9/7、8、21、22 は営業)



## 南館4F 鮪 すし萬

### 淡路産小鯛や旬魚のにぎりをコースで

ランチコース ¥4,840

淡路島産の小鯛柚子昆布メなどにぎり8貫のほか、鯛と玉ネギを柑橘ダレで味わう爽やかな先付、名残り鱧とキノコの秋味覚の茶碗蒸し、淡路島牛乳パンナコッタが彩を添える昼膳。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5206(直通)

定休日 月曜・火曜(9/7、8、21、22 は営業)



※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8月18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. ブッフェ形式でのお料理の提供時は料理卓に飛沫感染防止シールドを設けるなどの対策をおこなっています。

[GOCOCUのブッフェ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