

長年の伝統と信頼に培われた 「ポートピアホテルのおせち料理 2021」 ～新年を一緒に味わえる喜び、幸せを愉しむ贈りものに～

神戸ポートピアホテルは2020年10月15日(木)より「ポートピアホテルのおせち料理 2021」の予約販売を開始いたしました。

ご家族の健やかで幸せな新年を寿ぐおせち料理は、ポートピアホテルならではの長年の伝統と信頼に培われたお料理をご家族団らんの食卓で、大切な方への贈りものとしてお召し上がりいただけます。

一年に一度ゆっくりと過ごせるお正月の良さを、彩り豊かで至極の味わいのポートピアホテルのおせち料理とともに愉しみください。



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10月15日(木)より「ポートピアホテルのおせち料理 2021」の予約販売を開始いたしました。

おせち料理は一年の内、節句の日の最も大切な料理として、古くから親しまれてきました。

神戸ポートピアホテルも開業以来、お正月にご家族団らんでお祝いをしていただくために、料理人が丹精込めてお作りしてまいりました。開業40周年を迎える年も変わらず長年の伝統と信頼に培われたホテルならではの安心・安全なおせち料理を新年を寿ぐご家庭にお届けいたします。

総料理長 岸本貴彦自ら厳選したこだわりの食材を使用した「プレミアム和洋中おせち料理2段」は黒毛和牛のローストビーフ、国産鮑や伊勢海老など、晴れの日にあふさわしい極上の味覚をお愉しみいただけます。

バラエティ豊かにバランスの取れた「和洋中おせち料理3段」、広東料理の粋を集めた「聚景園の中国風おせ

ち料理 2 段」、日本料理の技が光る「神戸 たむらの和風おせち料理 3 段」など、和洋中合わせて 8 種類のおせち料理をご用意いたしました。少人数でお召し上がりのご家庭や大切な方への贈りものとして「和洋中個室おせち料理 2 段」も取り揃え、ニューノーマル時代のおせち料理をお楽しみいただけます。詳細は下記のとおりです。

名称； 「ポートピアホテルのおせち料理 2021」
予約販売期間； 2020 年 10 月 15 日(木)～12 月 22 日(火)
予約方法； ホテル公式ホームページ・FAX
ホテル公式ホームページ <https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/fair/#!/fair-55>
商品お渡し日時； 2020 年 12 月 31 日(木) 11:00a. m. ～6:30p. m.
商品配送； 近畿 2 府 4 県(兵庫県・大阪府・京都府・滋賀県・奈良県・和歌山県)
クール宅急便にて配送 配送料 1 個につき¥1,320(税込) 配送時間指定は不可
販売店舗； 本館 1F デリカテス アラメゾン TEL(078)302-1680(直通) FAX(078)302-1109(直通)
商品名・料金；

“プレミアム和洋中おせち料理 2 段” 3 名さま用 ¥34,560 (税込)

総料理長 岸本貴彦自ら厳選したこだわりの食材を使用、黒毛和牛のローストビーフ、国産鮑や伊勢海老など、晴れの日にあふさわしい極上の味覚をお楽しみいただけます。



<一の重 和風>

味付け数の子/田作り/栗きんとん/いくら醤油漬け/黒豆煮/伊勢海老塩茹で/鰯照り焼き/はじかみ/
子持ち昆布/鮑殻盛り/本からすみ/子持ち鮎甘露煮/昆布巻き/菊蕪/梅人参/笹巻麩/絹さや

<二の重 洋風>

車海老のクールブイヨン煮/ローストビーフ/生ハムとあんぽ柿のロール/神戸ポークのパテドカンパニユ/
フォアグラのテリーヌとビーツのジュレ/バルバリー産鴨と牛蒡のエピス風味ロースト/スモークサーモンと
オリーブのピンチョス

〈二の重 中国風〉

蟹爪のチリソース/山くらげといかの湯葉巻き/くらげと蟹肉の大根巻き/ふかひれの薄焼き玉子巻き/
きゅうりの甘酢漬け/まながつおの香辛料煮/広東式チャーシュー

“和洋中おせち料理 3 段” 4 名さま用 ¥38,880 (税込)

祝賀の席を華やかに彩る口福な食材を、洋風、和風、中国風とバラエティ豊かにご用意いたしました。
43 品が揃うバランスの良さと、まさにおせち料理の玉手箱と言うべき確かな味わいも魅力です。



〈一の重 洋風〉

伊勢海老のクールブイヨン風味/帆立貝とポテトのジェノヴァ風/フォアグラのムース/ローストビーフ/鯛のソテー ラヴィ
イゴットソース/スモークサーモンと紅白なますのロール/合鴨と白葱、グリーンオリーブのピンチョス/野菜とパルメザ
ンチーズのケーキサレ/ドライアプリコットの生ハムロール/ポロニアソーセージのチーズロール/パテドカンパーニュ

〈二の重 和風〉

黒豆煮/田作り/いくら醤油漬け/紅白蒲鉾/栗きんとん/若桃甘露煮/海老旨煮/秋刀魚真砂煮/子持ちいか/
味付数の子/穴子八幡巻き/銀鮭小川巻き/伊達巻き/焼き帆立/びり辛小胡瓜/蒟蒻煮/蛸煮/竹の子煮/
くわい煮/ちよろぎ酢漬け/梅人参/絹さや

〈三の重 中国風〉

くらげの酢漬け/蝦夷鮑のやわらか煮/ずわい蟹爪の香味炒め/海老のチリソース/つぶ貝の煮込み/焼きにら餅/ま
ながつおの香り煮/
豚肩ロースの広東式チャーシュー/紋甲いかの五香粉煮/白菜の甘酢漬け 薄焼き玉子巻き

“和洋おせち料理 2 段” 3~4 名さま用 ¥25,920 (税込)



〈一の重 洋風〉

伊勢海老のクールブイヨン風味/帆立貝とポテトのジェノヴァ風/フォアグラのムース/ローストビーフ/鰯のソテ ラヴィ
ゴットソース/スモークサーモンと紅白なますのロール/合鴨と白葱、グリーンオリーブのピンチョス/野菜とパルメザン
チーズのケーキサレ/ドライアプリコットの生ハムロール/ポロニアソーセージのチーズロール/パテドカンパーニュ

〈二の重 和風〉

黒豆煮/田作り/いくら醤油漬け/紅白蒲鉾/栗きんとん/若桃甘露煮/海老旨煮/秋刀魚真砂煮/子持ちいか/
味付数の子/穴子八幡巻き/銀鮭小川巻き/伊達巻き/焼き帆立/ぴり辛小胡瓜/蒟蒻煮/蛸煮/竹の子煮/
くわい煮/ちよろぎ酢漬け/梅人参/絹さや

“和中小おせち料理 2 段” 3~4 名さま用 ¥25,920 (税込)



〈一の重 和風〉

黒豆煮/田作り/いくら醤油漬け/紅白蒲鉾/栗きんとん/若桃甘露煮/海老旨煮/秋刀魚真砂煮/子持ちいか/
味付数の子/穴子八幡巻き/銀鮭小川巻き/伊達巻き/焼き帆立/ぴり辛小胡瓜/蒟蒻煮/蛸煮/竹の子煮/
くわい煮/ちよろぎ酢漬け/梅人参/絹さや

〈二の重 中国風〉

くらげの酢漬け/蝦夷鮑のやわらか煮/ずわい蟹の香味炒め/海老のチリソース/つぶ貝の煮込み/焼きにら餅/まな
がつおの香り煮/豚肩ロースの広東式チャーシュー/紋甲いかの五香紛煮/白菜の甘酢漬け 薄焼き玉子巻き

“神戸 たむら の和風おせち料理 3 段” 4 名さま用 ¥54,000 (税込)

伊勢海老に鮑、本からすみなど、新たな年の幕開けを寿ぐ海の幸や、黒豆に竹の子など祝賀の山の幸も取り揃えました。



〈一の重〉

なまこポン酢漬け/こはだ栗漬け/いくら醤油漬け/抹茶栗きんとん寄せ/黒豆煮/海老さより手網巻き/金ごま秋刀魚/葉付き金柑/生ハムチーズ/サーモン砵巻き/わかさぎ揚げ/青梅甘露煮/龍皮巻き/空豆甘煮/子持ち昆布

〈二の重〉

ばい貝煮/本からすみ/栗松風/伊勢海老チーズ焼き/鰯照り焼き/紅白蒲鉾/伊達巻き/鯖味噌漬け/鮑殻盛り/鰻二色焼き/穴子八幡巻き/亀甲椎茸/ずわい蟹柚子香り酢/はじかみ

〈三の重〉

鮎甘露煮/鮎甘露煮/菊蕪/蒟蒻オランダ煮/車海老煮/味付数の子/鯨昆布巻き/竹の子煮/深川牛蒡/くわい煮/焼き帆立/真鱈煮/松笠干し柿/ローストビーフ/里芋煮/蛸煮/砂肝ソース煮/梅人参/手毬麩/絹さや

“神戸 たむらの和風おせち料理 2 段” 3~4 名さま用 ¥32,400 (税込)

古来より受け継がれる新年の味覚を「つきち田村」の技と心で美しく際立つ美味に仕上げました。五感に響く日本料理の神髄を感じていただくおせち料理です。



〈一の重〉

なまこポン酢漬け/こはだ栗漬け/いくら醤油漬け/抹茶栗きんとん寄せ/黒豆煮/ばい貝煮/鰯照り焼き/紅白蒲鉾/龍皮巻き/子持ち昆布/青梅甘露煮/伊達巻き/鯖味噌漬け/生ハムチーズ

〈二の重〉

穴子八幡巻き/菊蕪/鮎甘露煮/蒟蒻オランダ煮/車海老煮/味付数の子/鯨昆布巻き/竹の子煮/蛸煮/金ごま秋刀魚/わかさぎ揚げ/くわい煮/焼き帆立/葉付き金柑/銀鮭小川巻き/床節/真鱈煮/絹さや/梅人参

“聚景園の中国風おせち料理 2 段” 3~4 名さま用 ¥25,920 (税込)

伊勢海老とたらば蟹、黒毛和牛ロースト肉やチャーシューなど、山海の馳走が華やかに織りなす広東風のおせち料理です。ご家族みなさままでお楽しみいただけるバラエティに富んだ味わいをご賞味ください。



<一の重>

伊勢海老の香り茹で/黒毛和牛ロース肉蟹肉巻き黒胡椒ソース/白身魚牛蒡巻き 葱・生姜炒め/
きゅうりの甘酢漬け/若鶏もも肉のチャーシュー風/帆立貝柱の醤油揚げ/白魚の飴からめ ごまの香り/
鯛の香草焼き/たらば蟹の蒸し物/煮豚黒酢ソース/金柑の桂花陳酒漬け

<二の重>

くらげの酢漬け/蝦夷鮑のやわらか煮/ずわい蟹の香味炒め/海老のチリソース/つぶ貝の煮込み/焼きにら餅/
まながつおの香り煮/豚肩ロースの広東式チャーシュー/紋甲いかの五香粉煮/白菜の甘酢漬け 薄焼き玉子巻き

“和洋中個食おせち料理2段” 2名さま用¥18,360(税込) ※1名さま用×2客

和・洋・中の品々をひとつのお重にバランス良く盛り付けました。少人数のご家庭やご来客へ一人前ずつ、大切な方への贈りものなど、ニューノーマルの様々なシーンで初春の寿ぎにお役立ていただけます。



<和風>

竹の子煮/味付数の子/海老煮/ふき煮/牛蒡煮/里芋煮/鰯照り焼き/穴子八幡巻き/ばい貝煮/黒豆煮/いくら醤油漬け
/田作り

<洋風>

ローストビーフ/スモークサーモン/焼き栗/海老とアスパラのテリーヌ/合鴨スモークとオリーブ/
白身魚のエスカベッシュ/ピクルス/ヤングコーンのマリネ/貝の浜焼き

<中国風>

蟹爪の甘酢漬け/豚の角煮/いか松笠焼き/帆立の照り焼き/ピリ辛きゅうり/さつま芋ごま合え/くるみ甘煮/
くらげの酢の物/鶏肉の醤油だれ

お問い合わせ 本館 1F デリカテス アラメゾン TEL(078)302-1680(直通) 営業時間 11:30a.m.~6:30p.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 <https://www.portopia.co.jp/information/detail/146/>

<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