

～ホテルシェフが美味でもてなす、近場で旅する食時間～ ひょうご五国「丹波・摂津 食フェア」 マイクロツーリズム食フェアシリーズ第2弾！

神戸ポートピアホテルは2020年11月1日(日)～12月30日(水)の期間、ひょうご五国「丹波・摂津 食フェア」を開催いたします。

自然豊かな恵みに満ちた里山が育んだ丹波ブランドの食材で全国的な人気を博す「丹波」、古くから国際交流の要として栄え、豊かな食文化や日本有数の酒処を擁する「摂津」の二大食エリアにスポットを当てた、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。



ひょうご五国「丹波・摂津 食フェア」

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11月1日(日)～12月30日(水)の期間、ひょうご五国「丹波・摂津 食フェア」を開催いたします。

古くより地理的要所として重要視されてきた「丹波国」は、豊かな水や作物の生育に適した気候が育んだ自然の恵みに満ちています。黒大豆、栗、大納言小豆などを始めとする多くの食材が「丹波ブランド」として全国的に知られています。また水陸の交通の要衝であり、国際的な交流の窓口として栄えてきた「摂津国」は様々な食文化が花開き、日本有数の酒処「灘五郷」を擁して現代に引き継がれています。自然の恵みと食の歴史に裏打ちされた二大食エリアからの食材の魅力を、ホテルシェフたちが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す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、本年9～10月に「御食国 淡路島 食フェア」を開催いたしました。2021年以降も「ひょうご五国」のご当地食フェアを開催予定です。詳細は下記のとおりです。

名称； ひょうご五国「丹波・摂津 食フェア」

開催期間； 2020年11月1日(日)～12月30日(水) ※クリスマス期間を除く
※掲載の営業情報は2020年10月31日(土)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。

開催店舗； (本館) 31F フレンチレストラン トランテアン
30F スカイグリルブッフェ 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

予約； ホテル公式ホームページからご予約いただくとお得なメニューがございます。
<https://www.portopia.co.jp/information/detail/229/>
レストラン予約係(直通) 078-303-5207(受付) 10:00a.m.～6:30p.m.

メニュー・料金

本館 31F フレンチレストラン トランテアン

メニューダフェール(ランチ) ¥3,630

メインの魚料理は、旬魚のポワレに黒豆&根菜の煮込みとバターナッツのソースを合わせて。肉料理は、神戸ポークに六甲マッシュルームを巻いてじっくりと火入れした香り高い一品。いずれかお好きな方を選んで。
※メニューポートピア(ディナー)¥15,730 もあり。

定休日 月曜～水曜



本館 30F スカイグリルブッフェ GOCOCU

丹波・摂津食フェアブッフェ(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。
石窯で焼いて甘さを引き出した白葱、猪肉の煮込み、鹿のしゃぶしゃぶなど力強い味わいで魅了する「丹波」。神戸ポーク&ドライイチジク、須磨海苔&真鱈など、組合せの妙が光る「摂津」。デザートも加えた多彩な味の競演にご期待ください。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

龍翔コース(ランチ) ¥4,598

兵庫の地豆腐は、上海蟹味噌で煮込んで旨みたっぷりの一品に。
奥丹波どりは、地元野菜とともに滋味豊かでコク深い上湯スープに。
その他、前菜四種盛り、手作り飲茶、麺など美味満載のコースです。
※延寿コース(ディナー) ¥12,100 もあり。
※延寿コースは公式 HP からのご予約で10%OFF。

定休日 水曜



本館 2F 鉄板焼 但馬

ランチコース ¥4,840

店自慢のハンバーグには、伊丹「白雪」の酒粕入りのデミグラスソースを。三田・松風地どりのムニエルには、奈良漬の香り豊かなタルタルソースを。目の鉄板で繰り広げられるライブ感とともに創意工夫の味をご堪能ください。

※ディナーコース ¥14,520 もあり。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

バラエティランチ(スープ、サラダ、パン、コーヒー付) ¥2,300

メインは月替わりで、11月は六甲味噌ソースでいただくスズキのポワレ、神戸ビーフミンチのアッシェ パルマンティエ、12月は丹波産黒大豆のリゾットを添えた鱈のオープン焼き、神戸ポークのシュニッツェルなどからお好きなものを。

※ディナー ¥3,500 もあり。

※ディナーは公式 HP からのご予約で ¥500OFF。



本館 2F バー レスタカード

丹波マティーニ ¥1,694 ジントニック～摂津スタイル～ ¥1,452

丹波「小鼓」のクラフトジンと抹茶リキュールを使ったマティーニは、黒豆煮を添えて和モダンテイストに。ジントニックは、アクセントに山椒を利かせて登場。

定休日 日曜～木曜 (11/1～3、11/22、12/23～31 は営業)



本館 1F イタリアンパール EREMO

神戸弓削牧場のチーズとサラミ 自家製ピクルスの盛り合わせと共に

¥1,815

丹波地どりのピアンコラゲのパツパルデッレ

¥2,178

神戸産ポーク“秋のポルケッタ”丹波産栗とポークのソース

¥2,662

パンナコッタ丹波黒豆ソース ¥726 兵庫県産クラフトビール

¥1,210～

丹波地どりや神戸産ポークを堪能する一品の他、地元産チーズやデザートもお愉しみてください。

定休日 水曜



本館 1F おでん 京和田

丹波地どり照り焼き丼定食 ¥1,573

ジューシーに照り焼きした丹波地どりの濃厚な旨みと、ふっくらご飯が相性抜群の丼を主役に、だしと素材にこだわった名物のおでん 2 種、麦味噌の味噌汁やデザートを添えて定食仕立てにしました。

※ディナーコース ¥4,500 もあり。



本館 1F ティーラウンジ ベルクール

丹波産生姜のミルクティー ¥1,452

丹波産の生姜を入れてじっくりと煮出したミルクティーは、身体の芯から温まるので、寒い季節にぴったりです。お好みで刻み生姜とホイップクリームをのせて。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

丹波地どりときのこのすき焼きランチ ¥4,235

メインは旨みがギュッと詰まった丹波地どりのすき焼き。きのこや摂津の野菜、兵庫の地豆腐とともに三田のせせらぎ卵でいただく大満足の一品です。栗胡麻豆腐と鶏肝旨煮の先付、旬魚の造りなど多彩な旬味も華を添えます。

※松風地どり水炊き会席(ディナー) ¥12,100 もあり。

定休日 月曜・火曜



南館 4F 神戸串あげ SAKU

ランチ&ディナーコース ¥5,000

丹波産山の芋、栗渋皮煮、弓削牧場カマンベールチーズの蜂蜜掛けなど、2 国の味わいが楽しめる串あげ 10 種その他、丹波地どりのコンフィ、丹波地どりの釜炊きご飯など、充実のラインナップをお楽しみください。

定休日 月曜・火曜



南館4F 鮪 すし萬

ランチ ¥4,840

この時期ならではの温かい蒸し寿司は、栗や黒豆、椎茸、おぼろなど具沢山のほっこりとした味わい。その他、季節野菜の先付、旬魚の造り、小海老の唐揚げ、丹波きなこもちなど充実の品々をご堪能ください。

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。

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 10 月 20 日現在のものであり、今後変更の可能性がございます。

(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](#)

＜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 E-mail hhashimoto@portopia.co.jp