報道関係各位

神戸ポートピアホテル
PORTOPIA HOTEL

~ホテルシェフが美味でもてなす、心春めく食時間~ ひようご五国「但馬・播磨 食フェア」 マイクロツーリズム食フェアシリーズいよいよファイナル!

神戸ポートピアホテル (神戸市中央区 総支配人 伊藤 剛) は、2021 年 1 月 4 日 (月) ~ 2 月 28 日 (日) の期間、新春企画としてひょうご五国「但馬・播磨 食フェア」を館内レストラン・バーにて開催いたします。ひょうごが誇る冬の味覚の代表格として、厳選した但馬の蟹や岩津葱、ブランド肉、ご当地サーモン、播磨の旬野菜など多彩な食材の魅力を、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。また、但馬・播磨食フェアの期間中、「ひょうご五国 但馬・播磨 地酒フェア」を併催、味わい豊かな地酒を「おでん 京和田」、「神戸串あげ SAKU」、「日本料理 神戸 たむら」の 3 店舗にてお愉しみいただけます。食の宝庫と名高いひょうご五国の中でも「但馬」は美しい山野と海や川が育んだ、とびきり食に恵まれた地域です。昼夜の大きい寒暖差が生み出した豊富な水で甘味、旨味を増した野菜や果物が実り、この地に育った但馬牛は日本のブランド牛のルーツです。また変化に富んだ日本海の荒波と深い海が豊かな幸を育んでいます。「播磨」は肥沃の地である播磨平野に五つの河川が流れ、古代より人が営み暮らす食文化がありました。前には播磨灘、後ろに豊かな中国山地を控えた気候温暖で穏やかな風土が、味の良い多くの魚種や野菜、根菜、山菜など山海の幸をもたらしました。

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、2020年9~10月に「御食国 淡路島 食フェア」、11月~12月には「丹波・摂津 食フェア」を開催してまいりました。神戸に居ながら味わえるひょうご五国マイクロツーリズム食フェアシリーズのファイナルを飾る、ホテルシェフが美食でもてなす心春めく食時間をどうぞお愉しみください。 詳細は下記のとおりです。

名称: 新春企画 ひょうご五国「但馬・播磨 食フェア」

開催期間; 2021年1月4日(月)~2月28日(日)

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 レスタカード

1F イタリアンバール 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/242/

レストラン予約係(直通) 078-303-5207 (受付) 10:00a.m. ~6:30p.m.

本館 31F フレンチレストラン トランテアン

メニューポートピア(ディナー) ¥15.730

香住産ズワイ蟹を色鮮やかな野菜と合わせた繊細な前菜のほか、但 馬のアンコウを瑞々しい白菜や柑橘と合わせた魚料理やはりま牛 とフォアグラのパイ包み焼きなど珠玉の品々が登場。

※メニューダフェール(ランチ)¥3,630 もあり。

定休日 月曜~水曜 ※1月11日(月・祝)は営業

本館 30F スカイグリルブッフェ GOCOCU

但馬・播磨 食フェアブッフェ (90 分制) ※1 月 6 日(水)~ 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。

但馬からは、神鍋清流サーモンのマリネやコウノトリが育む赤米を 使ったシーフードパエリア風など。播磨からは、いかなごのクロケットや明石蛸の中華風サラダなど。多彩なラインナップをお楽しみ ください。





本館 29F 中国レストラン 聚景園

延寿コース(ディナー) ¥12,100 ※1月5日(火)~

ふかひれの塊は香住産紅ズワイ蟹の味噌スープをかけて。その他、はりま牛と地野菜のサテーソース煮込み、但馬どりや但馬沖的鯛の前菜盛り合わせ、八鹿豚の肉みそジャージャー麺など充実のコース。 ※龍翔コース(ランチ) ¥4.598 もあり。

※延寿コースは公式 HP からのご予約で 10%OFF。



本館 2F 鉄板焼 但馬

但馬・播磨 食フェアランチコース ¥5,445

播磨沖で育った坊勢鯖は、但馬の甘い岩津葱と併せて半レアの食感 が楽しめるしゃぶしゃぶ仕立てに。絶妙に火入れした姫路和牛のジューシーな旨みもお楽しみに

※ディナーコース ¥15,730 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

メインは魚・肉・パスタからお好きなものを。

1月の魚料理:神鍋清流サーモンあられ焼き 冬野菜添え(写真手前)

2月の肉料理: 但馬どりの白菜ロール トマトソース (写真奥)

1月23日(土)~平日のみご提供となります。

※ディナー¥3,000 もあり。

定休日 月曜~木曜(~1月22日まで)

※1月4日(月)、1月11日(月・祝)は営業

本館 2F バー レスタカード

ひょうごの塩を味わうプレミアムマルガリータ ¥1,573

但馬のマイルドな塩と播磨のにがりを含んだ塩の2国の塩比べを 愉しむ遊び心あるカクテル。

1月営業日

15日(金)、16日(土)、22日(金)、23日(土)、29日(金)、30日(土)※記載日以外は休業

8:00p. m. ~11:00p. m. (L. 0. 10:30p. m.)

5:00p. m. ~7:30p. m. はエグゼクティブフロアご宿泊のお客さま限定

本館 1F イタリアンバール EREMO

播磨産白鷺サーモンのソテー 柚子とバジルのヴィネグレットソース

¥2, 178

播州百日どりのミラノ風チキンカツレツ バッパルデッレ 但馬牛のトスカーナ風ミートソース

¥2, 178 ¥2, 662

サーモンや銘柄肉などご当地の力強い食材を気軽で鮮やかなイタリ

アン・アラカルトに。

定休日 水曜 ※1月7日(木)、1月11日(月・祝)、12日(火)は営業



本館 1F おでん 京和田

播磨 穴子天丼定食 ¥2,800

播磨の脂の乗った穴子を1本丸ごとサクッと揚げ、ボリュームたっぷりの天丼にしました。

名物のおでんや旬魚の造りも付いた大満足の定食をぜひ。

※京和田コース(ディナー)¥4,500 もあり。

定休日 木曜



本館 1F ティーラウンジ ベルクール

播磨 安富町の柚子チーズティー ¥1,331

爽やかな香りの柚子ジャムに紅茶を注ぎ、泡立てたクリームチーズをのせたホットティー。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

兵庫県産松葉蟹尽くしコース ¥24,200 香住産紅ズワイ蟹コース ¥19,000 ※いずれも1月13日(水)~ 【予約制】3日前まで、2名さまより

蟹みそ甲羅蒸しに、旨み弾ける天ぷら、蟹すき鍋の後は〆の雑炊かうどんまで。旬真っ盛り、兵庫県産の蟹を余す所なく食べ尽く すコースをぜひお楽しみください

※ご昼食コース ¥5,820 もあり。

定休日 月曜・火曜 ※1月4日(月)、1月11日(月・祝)は営業



南館 4F 神戸串あげ SAKU

但馬・播磨 食フェアランチ&ディナーコース ¥5,000

串あげは醤油麹に漬けて低温調理した但馬どりのほか、岩津葱、ハタハタ、姫路和牛、明石蛸など但馬・播磨の味が愉しめる 10種。〆は香ばしい旨みの焼き穴子の釜炊きご飯をしみじみと。

定休日 月曜・火曜 ※1月4日(月)、1月11日(月・祝)は営業



南館4F 鮨 すし萬

但馬・播磨 食フェアランチ ¥4,840

但馬の蟹やノドグロ、播磨のハリイカ、サヨリ、菜の花など2国の旬素材のほか、トロや玉子など定番を加えた握り9貫を先付、茶碗蒸し、デザートも付いた華やかなコースで。

定休日 月曜・火曜 ※1月4日(月)、1月11日(月・祝)は営業



ひょうご五国 但馬・播磨 地酒フェア

但馬・播磨食フェアの期間中、味わい豊かな地酒を 対象3店でお愉しみいただけます。

[期間] 2021年1月4日(月)~2月28日(日)

【京和田】

备久歸 純育 山田錦 生饥特別純木 一合	¥ 1, 45Z
(SAKU)	
龍力3種飲み比べセット	¥1,650
龍力 純米吟醸 美酔香泉 一合	¥1,760
龍力 純米酒 ドラゴン 緑 一合	¥1,430

龍力 純米酒 ドラゴン Episode3 一合 ¥1,430

【神戸 たむら】

香住鶴 山廃純米 一合、奥播磨 純米吟醸 一合、灘菊 一合

- ※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。



「ひょうご五国 但馬・播磨 地酒フェア」

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/_

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。

各¥1,815

<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