

報道関係者各位

糖質 40 g 未満のコース料理を実現 鉄板焼レストランで低糖質コース販売

株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 小室貴史）は、鉄板焼 但馬で通年メニューとして低糖質コースの販売を始めました。

このメニューは、一般社団法人 食・楽・健康教会 理事長 山田悟氏（北里大学北里研究所病院 糖尿病センター長）に監修をいただき、糖質 40 g 未満のコース料理を実現しました。お肉のグレードやグラム数をアップしても、糖質はほとんど変わらないため、糖尿病やヘルシー志向で、糖質を制限されている方にもおすすめです。

ランチコースはお 1 人さま 5,940 円、ディナーコースは、お 1 人さま 12,474 円でご用意しています。

また、ダイニングカフェ SOCO では、事前にご予約いただいた場合、低糖質メニューをご提供できる体制を整えています。

この取り組みは、ポートピアホテルのビジョン「私たちは、ホスピタリティとメディカルコンベンションでアジアのリーディングホテルを目指します」を達成するためスタートさせました。

2014 年度関西経営品質賞「優秀賞」を受賞し、「おもてなし」を追及する組織風土と全部門連携という特色が評価されました。「個に対するおもてなし」を実現するために、これまで取り組んできた全部門が助け合いを行う「ラテラルサービス」や、アレルギー対応や介助が必要なお客さまが来館される際、全社で情報共有できる「緊急レポート」などの取り組みに加え、私たちの強みを活かした商品を充実させることで、幅広くお客さまのニーズに応えることができます。メディカルコンベンションの開催によって培った数々の人脈と経験を活かし、さらなるおもてなしの向上を目指します。

詳細は以下のとおりです。

商品名；「低糖質ランチコース」「低糖質ディナーコース」

販売場所；本館 2F 鉄板焼 但馬

監修；一般社団法人 食・楽・健康教会 理事長 山田悟氏
（北里大学北里研究所病院 糖尿病センター長）



<ランチコース>

アミューズ（生ハム 鯖のマリネ）
人参とパースニップのスープ
サラダ
黒毛和牛 フィレ 80g または ロース 90g
焼き野菜（オニオンスター 茎ブロッコリー うるい）
具だくさんビーフピラフ 赤だし 香のもの
豆乳のブランマンジェ 桜ゼリー
コーヒー
【薬味】ポン酢・塩・マスタード・ゆずこしょう
合計糖質 37.2g
お 1 人さま 5,940 円（税・サービス料込）

<ディナーコース>

アミューズ（生ハム 鯖のマリネ 牛スモーク）
フォアグラの鉄板焼き ポルトソースと蜂蜜の香り
または
鯛とホタテ貝の鉄板焼き
人参とパースニップのスープ
サラダ
黒毛和牛 フィレ 120g または ロース 130g
焼き野菜（オニオンスター 茎ブロッコリー うるい）
具だくさんビーフピラフ 赤だし 香のもの
豆乳のブランマンジェ 桜ゼリー
コーヒー
【薬味】ポン酢・塩・マスタード・ゆずこしょう
合計糖質 フォアグラの場合 39.5g / 魚の場合 39.4g
お 1 人さま 12,474 円（税・サービス料込）

季節によってメニューは変更いたします

<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 営業本部 営業企画 高永みか
Tel.078-303-5223(直通) Fax.078-303-5228(直通) E-mail takanaga@portopia.co.jp