

動画でシェフが解説 フレンチフルコース テイクアウト ～豪華ディナーコースを簡単におうちで～

神戸ポートピアホテルは2021年7月15日(木)から2022年3月31日(木)までの期間、『自宅で楽しむトランテアン フレンチフルコース』をテイクアウトで販売いたします。時節柄、レストラン利用をためらわれている方にも、ご自宅で記念日や特別な日の贅沢なお食事をお楽しみいただき、いつもとは違う優雅な1日をお過ごしいただけます。



神戸ポートピアホテル(神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛)では2021年7月15日(木)から2022年3月31日(木)までの期間、『自宅で楽しむトランテアン フレンチフルコース』をテイクアウトで販売いたします。

時節柄、レストラン利用をためらわれている方にも、ご自宅で記念日や特別な日の贅沢なお食事をお楽しみいただき、いつもとは違う優雅な1日をお過ごしいただけます。また、ご自宅にある電子レンジやオーブントースター、湯せんで温めるなどの簡単な調理と盛り付けで、トランテアンのコース料理をお客さまによって再現。手順書とシェフによる動画で分かりやすく解説いたします。完成までの工程も楽しめるトランテアンの味をご堪能ください。

詳細は下記のとおりです。

■商品名 : 『自宅で楽しむトランテアン フレンチフルコース』

前菜 …… 彩り野菜とホタテのマリネ、スモークサーモンの花束見立て キャビアを添えて 柑橘風味のドレッシング

スープ …… トマトのクリームスープ

魚料理 …… オマール海老のグラチネ テルミドル風

肉料理 …… 若鶏のベッシー包み フォアグラ風味の軽いクリームソース

または
国産牛の赤ワイン煮込み フォアグラを添えて 粒マスタードのアクセント
デザート ……“ココナッツミルクとマンゴーのヴェリーヌ”、“トランテアンマドレーヌ”、“塩キャラメルとヌガー”
パン ……ミニバゲット、ビーツパン、母子茶パン

■販売店舗；本館 31F フレンチレストラン「トランテアン」

■販売期間；2021年7月15日(木)～2022年3月31日(木)

■販売金額；1セット ￥20,000

※お料理はお2人さま分です。お1人さま追加の場合 + ￥10,000にて承ります

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※写真はイメージです

※3日前の6:30p.m.までにご予約ください

※トランテアンの営業日のみ販売いたします

※袋にパックされたお料理を冷蔵にてお渡しいたします。ご自宅のお皿等に盛りつけてお召しあがりください

※消費期限はお受取日当日です

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

■ご予約・お問い合わせ

ご予約はホテル公式 HPにて承ります。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/trente/menu/#!menu-411>

お問い合わせ…レストラン予約係 Tel.078-303-5207 (10:00 a.m.～5:30 p.m.)

フレンチレストラン トランテアン (本館 31F)

ポートピアホテル最上階

フランス ミシュランガイド二つ星「ラメール ブラジエ」初の提携店

本場フランスの伝統と文化を継承しながら、フランスと地元の厳選食材を用い、
更なる進化したオリジナルメニューを提供いたします。

ここでしか体験できない洗練されたエスプリの融合…

神戸の美しい景観とともにその美食の世界をご堪能ください。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/trente/>



フレンチレストラン トランテアン店内

■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。

「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」はこちらから↓

<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 増田 賢二

Tel.078-303-5223(直通) E-mail pkikaku@portopia.co.jp