報道関係各位

神戸ポートピアホテル PORTOPIA HOTEL

【美食フェア開催】御食国 "みけつくに" ~淡路・伊勢志摩~ホテルシェフがお届けする 2 国の魅力を美味豊かな馳走に

神戸ポートピアホテルは 2021 年 11 月 1 日(月)から 12 月 30 日(木)の期間、「御食国(みけつくに)淡路・伊勢志摩 美食フェア」を開催いたします。



神戸ポートピアホテル(神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛)は、2021 年 11 月 1 日(月)から 12 月 30 日(木)の期間、「御食国(みけつくに)淡路・伊勢志摩 美食フェア」を開催いたします。

御食国とは、日本古代から平安時代まで皇室・朝廷に海産物などの食材を献上する役割を与えられた国を指します。『万葉集』や平城京跡から出土した記述などから、淡路国・志摩国・若狭国などが該当し、都に多彩な食材を日々運んでいたと考えられます。今回のフェアでは、今なお"食の宝庫"として知られる淡路島と伊勢志摩地域をクローズアップいたしました。御食国の魅力をホテルシェフが美味豊かな馳走にかえてお届けします。

また、期間中対象レストランでフェアメニューをご利用 1 回につきスタンプを 1 個押印いたします。スタンプを 3 個集めると素敵 な商品が抽選で当たるスタンプラリーも同時開催いたします。 詳細は下記のとおりです。

■商品詳細;

『御食国(みけつくに)淡路・伊勢志摩 美食フェア』 https://www.portopia.co.jp/information/detail/164/

■期間;

2021年11月1日(月)~12月30日(木)

※トランテアン: 12/18・19・24・25 のディナータイムは除きます。 ※GOCOCU: 12/23・24・25 のディナータイムは除きます。

・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

彩り鮮やかなアミューズ、淡路島レタスの柔らかな風味に舌が和むスープに続き、 メインは、魚料理か肉料理のどちらかを選択。

フレンチの技で輝きを増す、御食国の多彩な魅力をご堪能ください。

【メニューポートピア】(ランチ・ディナー) ¥ 15,730

ランチ・ディナーでは、淡路産の柔らかなキャベツに欧州産のジビエとフォアグラを 包んだインパクトある品が登場いたします。



メニューダフェール(ランチ)

・本館 30F スカイグリルブッフェ GOCOCU

【ランチブッフェ】平日/¥3,700 土・日曜日、祝日¥4,000 【ディナーブッフェ】平日/¥4,000 土・日曜日、祝日¥5,000 イチオシメニューは「三重県産のアサリ出汁"えびすもち豚ロース"のしゃぶしゃぶ。 肉質が柔らかい淡路のもち豚をくぐらせた、2 地域の"いいとこどり"をした逸品。 そのほか旬味鮮やかな前菜や特製デザートなど多種多様な品々がラインナップ。



ブッフェ料理(イメージ)

・本館 29F 中国レストラン 聚景園

【延寿コース】(ランチ・ディナー) ¥ 12,100

迫力ある伊勢海老 1 尾分の XO 醬炒めや、淡路玉ねぎをまるごと使ったスープには、ふかひれやすっぽんのエンペラなど珍味がぎっしり。

御食国の馳走を詰め込んだ全6品の大満足コース。



延寿コース

·本館 2F 鉄板焼 但馬

【ランチコース】 ¥7,500

メインは赤身の凝縮した旨みのバランスが絶妙の松阪牛ロースステーキ。 熟練の技で美しいロゼ色に仕上げられ、噛むと濃厚な肉汁が迸り、長い余韻 を残します。そのほか鉄板の上で炊く炊き込みご飯には伊勢醬油で漬けたカツオ が添えられるなど、御食国の自慢の品々が登場。

【ディナーコース】 ¥ 25,000

神戸牛ロースと松阪牛ロースの食べ比べのほか、伊勢海老と淡路玉ねぎのオニオングラタンココットなど。

目の前で繰り広げられる鉄板焼きのライブ感と共にお愉しみください。



ランチコース

・南館 4F 神戸 たむら

【御食国ランチ 淡路国(兵庫) 志摩国(三重) 若狭国(福井)】 ¥5,445 淡路の鱧を炙りと湯引きの2種類でお愉しみいただけるほか、ジューシーでコク深い 味わいの松阪牛陶板焼き、若狭名物・焼さば寿司など三国の御食国へ誘う会席。

【御食国ディナー】 ¥ 15,730

淡路鱧のしゃぶしゃぶ、伊勢カツオ手こね寿司のほか、若狭鰈一夜干しやなどお酒を呼ぶ一品もラインナップ。



御食国ディナー

・本館 2F ダイニングカフェ SOCO

【バラエティランチ】 ¥2.300

11/1~11/30:淡路産スズキのポワレ 淡路玉ねぎのブイヨン仕立て または 三重県産鶏モモ肉のフリカッセ 12/1~12/31:三重県産真鯛のムニエル ブールノワゼットソース レモン風味 または 淡路産ポークのラケ

・本館 1F おでん 京和田

【淡路どりの木の葉どんぶり定食】(ランチ) ¥ 1,800 【京和田コース】(ディナー) ¥ 4,500

・南館 4F 鮨 すし萬

【ランチ】 ¥4,000

先付 季節の小鉢、鮨、伊勢のてこね鮨と淡路のにぎり盛り合せ(さより/針烏賊/小鯛など にぎり 5 貫) 椀 伊勢志摩の青さのり赤だし、デザート

・南館 4F 神戸串あげ SAKU

【ディナー】 ¥7,000

アミューズ、旬菜サラダ、串あげ 12 種(松阪牛/鮑/淡路玉ねぎ/淡路ポーク/鯛 など)、淡路たこの釜炊きごはん香のもの、赤だし、季節のデザート

■スタンプラリー開催; <スタンプ期間>11/1(月)~12/30(木)

期間中、対象レストランでフェアメニューをご利用 1 回につき、スタンプを 1 個押印いたします。 スタンプ 3 個集めていただくと、抽選で下記の商品をプレゼントいたします。

- ·松阪牛すき焼きロース 800 g ··· 2 名さま
- ・ペアランチ券(1 組¥10,000 相当)・・・3 組6 名さま

※スタンプの押印はご本人さまのご利用分となります。

■お問い合わせ;

レストラン総合案内 Tel.078-303-5207 (10:00a.m.~5:30p.m.)

※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。

※各施設営業状況はホテル公式 HP よりご確認ください。

https://www.portopia.co.jp/information/detail/205/

ポートピアホテル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 増田 賢二 Tel.078-303-5223(直通) E-mail:pkikaku@portopia.co.jp