

【滋賀食材の魅力をお届け】
ポートピアホテル 鉄板焼 但馬
～おいしが うれしが～滋賀食材フェア



株式会社神戸ポートピアホテル(中央区、総支配人 伊藤 剛)は、2022年1月15日(土)～2月28日(月)の期間、鉄板焼但馬にて「おいしが うれしが 滋賀食材フェア」(主催：滋賀県、企画・運営：あまから手帖)に参画いたします。

広大な山地と琵琶湖を有する滋賀県は、豊富な食材の宝庫として知られており、近江牛、近江鴨、滋賀県オリジナルのブランド米「みずかがみ」など、全国で人気の食材があります。

本フェア参画にあたり、「但馬」料理長桑原が現地視察ツアーに参加し、産地を巡り、生産者から風土の特徴や素材の栽培方法を聞き、その素晴らしさを知りました。

一例として滋賀伝統野菜『伊吹大根』は大根おろしにすると、一口目に伊吹大根特有の甘さ、後にはまるでわさびのような辛さを感じ、近江牛ステーキの薬味としてお楽しみいただけます。また、ランチでは近江牛 100%のクレピネットハンバーグや、鉄板焼きのシエフが魅せるハレノヒいちごのクレープシュゼット、ディナーでは滋賀の大地で育った有機野菜や、食べ応えのある近江鴨のソテー、鉄板で仕上げる「みずかがみ」の釜炊きご飯など、滋賀食材と鉄板焼の魅力が詰まった料理をお届けいたします。

詳細は下記の通りです。

【おいしが うれしが 滋賀食材フェア】

■期間：

2022年1月15日(土)～2月14日(月)

※鉄板焼 但馬では2月28日(月)まで販売いたします。

■商品名/料金：

「おいしが うれしが ランチ」 ￥3,800

近江牛の雌牛ミンチ肉のみで作るクレピネットハンバーグは、卵やパン粉などのつなぎを使用せず、ミンチ肉と香辛料のみをクレピネット(豚肉の横隔膜の周りについている網状の脂肪)で包み焼いた、肉の旨味があふれだす逸品。スペイン産生ハムや半熟玉子をのせた滋賀・伊吹在来種そば粉のガレットや、鉄板焼のシェフが魅せるいちごのクレープシュゼットなど華やかなランチコース。



「伊吹大根を使う近江牛ステーキコース」 ￥17,000

きめ細かな肉質と芳醇な香りが特徴の日本三大和牛のひとつ“近江牛”。近江牛ロースのステーキにあわせるのは、産地訪問で料理長が魅了された伊吹大根のおろし。油脂の融点が高いステーキとわさびのような大根おろしが交わり、口の中で中和されます。

そのほか有機人参のスープや食べ応えのある近江鴨のソテー、みずかがみの釜炊きご飯など滋賀の魅力をも存分にお楽しみいただけます。



■販売店舗：

本館 2F 鉄板焼 但馬

営業時間 11:30a.m.～2:30p.m. (L.O. 2:00p.m.)

5:30p.m.～9:30p.m. (L.O. 8:30p.m.)

※土・日曜日、祝日は 5:00p.m.～

※前日の 5:30p.m.までに予約がない場合は休業

[定休日] 毎週木曜日



■ご予約・お問い合わせ

ご予約はホテル公式ホームページにて承ります。

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

お問い合わせ・・・レストラン総合案内 Tel.078-303-5207(10：00p.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。

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況により営業時間を変更する場合があります

【おいしが うれしが 滋賀食材フェア】

<主催>滋賀県

<企画・運営>あまから手帖

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、お客さまに安全・安心なホテル環境をお届けするため、感染症予防対策において国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する、GBAC STAR Facility Accreditation を取得しております。



「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