

【神戸ポートピアホテル】日本の冬は、お鍋でほっこり！

冬のあったか“鍋”グルメディナーフェア開催

神戸ポートピアホテルは2022年1月5日(水)から2月28日(月)の期間、冬のあったか“鍋”グルメディナー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、2022年1月5日(水)から2月28日(月)の期間、「冬のあったか“鍋”グルメディナーフェア」を開催いたします。

日本の冬には欠かせない料理の一つに“鍋”料理があります。この時期になると、家庭でも食卓に並ぶことの多い鍋料理ですが、ホテルのシェフが食材、技を駆使しそれぞれのレストランに合わせてメニューを考案しました。

フレンチレストラン トランテアンでは濃厚な旨みのブイヤベースを、中国料理 聚景園ではぐつぐつと土鍋で煮込んだ麻婆豆腐をご用意。スカイグリルブッフェ GOCOCU では、タイのガパオライスからヒントを得た「ガパオ鍋」など創作的なお鍋も登場し、普段とは一味違ったお鍋のラインナップをお楽しみいただけます。

冷え込む夜にうれしい あったか“鍋”グルメをホテルシェフが腕によりをかけてみなさまへお届けします。

詳細は下記のとおりです。

■詳細；

「冬のあったか“鍋”グルメディナーフェア」

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/220/>

■期間；

2022年1月5日(水)～2月28日(月)

・南館 4F 日本料理 神戸 たむら

まさに牡丹のごとく美しい猪肉。

身体の芯から温まる薬膳鍋で甘い香りと溢れる旨みをご堪能ください。

ほんのりと甘い湯気を漂わせながら、くつつつと煮える鍋の中には、薄紅色の艶やかな猪肉。

「冬本番の今こそ、身体の芯から温まる鍋を食べていただきたい」と料理長が話すとおりの、スープにはカツオだしと“温活”効果が期待されるミカン茶をブレンドし、白味噌・甘酒・黒酢・醤油など発酵調味料と、ニンニク、生姜、クコの実を加えて薬膳仕立てに。猪肉は白い脂身があっさりとして甘く、煮込むほどに柔らかくなり、スープも肉もコク深い味に。「締め焼き餅やうどんを入れて、最後の一滴まで味わってほしい」という渾身の鍋に、旬素材や和牛の一品も付いたお値打ちなコース。とことん満喫して温かい夜をお過ごしください。

■牡丹鍋薬膳白味噌仕立てコース ¥12,100



・本館 31F フレンチレストラン トランテアン

濃厚な魚介だしに圧倒される

極上ブイヤベース

全7品からなるコースの主役は、ソースパンで供されるブイヤベース。旬魚や海老、ムール貝など具沢山の、熱々のスープをすすると濃厚な旨みが口いっぱい広がる至福の一品。そのほか、“ポトフ”を分解して再構築した煮ごり風の前菜、牛タンとフォアグラのパイ包みなど、シェフの熱い意気込みが感じられる品々をお愉しみに。

■メニューポートピア ¥15,730



・本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

多国籍な味わいが一堂に！buffetで楽しむグルメ鍋

『G O C O C U 』では、ランチ・ディナー共に多彩なグルメ鍋が登場。フランスの郷土料理をアレンジした「羊肉と野菜のトマト煮込み鍋」や「真鱈のブイヤベース鍋」、タイのガパオライスからヒントを得た「ガパオ鍋」のほか、コーゲンスープでいただく旬野菜のしゃぶしゃぶ、スイートなチョコレート鍋などユニークなラインナップをお見逃しなく。



【ランチbuffet】 平日/¥3,700 土・日曜日、祝日 ¥4,000

【ディナーbuffet】 平日/¥4,000 土・日曜日、祝日 ¥5,000

・本館 1F おでん 京和田

熱燗とゆるりと愉しみたい おでん 7 種が揃い踏み

メインのおでんは、だしがしみ込んだ大根やこんにゃく、口の中ですとろける牛すじ、ごぼう天など定番のほか、ロールキャベツなど7種が登場。熱燗をお供にゆるりと愉しめば、身も心もポカポカになること請け合い。肉厚の鯛やサーモンの造り、濃厚な旨みのぶり照り焼き、締め鯛飯もがっちり脇を固める会心のコースをぜひ。



■京和田コース ¥4,500

・本館 29F 中国レストラン 聚景園

熱々の土鍋で登場する 多彩な中華アラカルト

人気の麻婆豆腐をはじめ、担々麺など様々なアラカルト料理が熱々の土鍋で登場。海鮮おこげやあんかけ焼きそばは、目の前であんをジューツとかけるライブ感も楽しい一品。担々麺は大ぶりのワンタン入りで、ピリ辛の自家製辣油が利いたパンチある味。そのほか、海鮮と春雨のサーテー醤煮込みなどホットな味にご期待ください。



■写真左上より

海鮮と春雨のサーテー醤煮込み ¥3,872 海鮮おこげ ¥2,420

あんかけ焼きそば ¥2,178 ワンタン入り担々麺 ¥2,178 麻婆豆腐 ¥2,420

・本館 2F 鉄板焼 但馬

神戸牛団子のレタス鍋に 締めは蟹 & トリュフ入り雑炊

黒毛和牛の鉄板焼ステーキと共に愉しむ“あったかグルメ”は、贅沢なトリュフと神戸牛団子のレタス鍋。カツオと昆布のだしで炊いたジューシーな肉団子はもちろんのこと、神戸牛の甘い香りを纏ったレタスの旨いこと！残った肉だしは、蟹身、玉子、トリュフも加えて雑炊に。口いっぱい広がる旨みと香りのハーモニーに深く酔いしれるひとときを。

■あったかグルメディナーコース ¥17,000



・南館 4F 神戸串あげ SAKU

趣向を凝らしたフグ鍋串に ほくほくのズワイ蟹釜飯も

蟹やブリ大根、ワカサギなど旬の串あげ11種の後に登場するのは、熱々の鍋だしにフグの串あげをくぐらせていただくオツな一品。揚げて凝縮したフグの旨みが淡口のだしと融け合い、プリッとした食感も相まって口福感たっぷり。締めの釜飯はズワイ蟹の旨みが詰まったほっこり味で、最後まで外の寒さを忘れる心温まる食時間をお届けします。

■あったかグルメディナーコース ¥7,000



■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。

※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/>

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 川中 佑一

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