

【神戸ポートピアホテル】心躍る春。新しい出会いと旅立ちを祝う

開業記念謝恩フェア 開催

神戸ポートピアホテルは2022年3月1日(火)から5月8日(日)の期間、日頃のご愛顧に感謝し、開業記念謝恩フェアを館内レストラン10店舗にて開催いたします。



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3月1日(火)から5月8日(日)の期間、「開業記念 謝恩フェア」として期間限定メニューを販売いたします。春の陽気が感じられる季節になるとともに新しい出会いと旅立ちを祝い、感謝するシーズンが訪れます。ポートピアホテルでは3月9日に開業41周年を迎え、日頃のご愛顧に感謝を込めて、館内レストラン10店舗においてランチ・ディナーともにバリューメニューにてご用意いたします。大切な家族や仲間とのお祝いにもご利用ください。

詳細は下記のとおりです。

『開業記念 謝恩フェア』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/175/>

■期間；

2022年3月1日(火)～5月8日(日)

・本館 31F フレンチレストラン トランテアン

春の息吹が散りばめられた 華やかで印象的な味わい

ランチ：謝恩フェアメニュー “ダフェール” ¥3,900 デイナー：メニューポートピア お2人で¥39,000

兵庫県産の新鮮な旬味を華やかなランチコースで。春色に彩られた前菜の白鷺サーモンは、瑞々しいレアな食感が印象的な一皿。選べるメインは、香り高いオゼイユソースでいただく旬魚の蒸し焼きか、食感のコントラストが愉しい播州赤鶏と筍のヴェイノウーズ仕立てのいずれかを。デザート、コーヒーも付いた特別メニューで春の喜びを満喫してください。

ディナーは、キャビア、フォアグラ、オマール、仔羊など、贅と技が織りなすフルコースを。



ランチ：謝恩フェアメニュー “ダフェール”



ディナー：メニューポートピア

・本館 29F 中国レストラン 聚景園

県産食材×中華の技で アレンジが光る美味コース

謝恩フェアメニュー 龍翔コース ¥3,900 延寿コース お2人で¥20,000

感謝を込めたランチコースには、香住産紅ズワイ蟹とアボカドをスパイシーなポルトガルソースで合わせた料理や、いかなごの釘煮チャーハンなど、兵庫の名産を使ったアレンジが光る品々が登場。ほかにも、桜鯛の中華風刺身、ふかひれとじゅん菜のとろみスープ、淡路玉葱焼売と神戸ポークスペアリブ豆鼓蒸しの点心など、旬素材を駆使した中華の美味で魅了します。夜は、ふかひれが塊で登場するほか、春野菜満載の神戸ポークフィレなどより充実のコースをご用意いたします。



ランチ：謝恩フェアメニュー 龍翔コース



ディナー：延寿コース

・本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

兵庫五国の銘柄肉や春野菜をシンプルに鉄板焼で

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

“春のステーキフェア”と題し、神戸ポークや播州赤鶏などの銘柄肉をはじめ、アスパラ、玉葱、春ニンジンなど兵庫五国の旬野菜を、持ち味をダイレクトに引き出す鉄板焼ステーキでお届けします。そのほか、香住ホテルイカの冷菜や桜鯛と蛸のアクアパッツアなど一品も充実。GOCOCU自慢の石窯で焼き上げるアンガス牛ローストビーフにもご期待ください。



GOCOCU イメージ

・本館 2F 鉄板焼 但馬

伊勢海老や神戸牛など余韻ある美味を存分に

謝恩フェア ディナーコース お2人で¥39,000 ランチコース ¥3,900

贅を尽くしたペアディナー。アミューズに続いて登場するのは、伊勢海老を明石鯛のスープ・ド・ポワゾンでソテーした魚介の濃厚な美味しさが堪能できる一品。続く、極上神戸牛ロースの鉄板焼は、お1人さま100gずつたっぷり。鉄板の上で炊く温度卵入り神戸牛の釜めし、大人風味のいちごパフェなどお楽しみ満載のコースを特別価格でお届けします。昼は黒毛和牛ステーキ70gのほか須磨海苔のソースでいただく帆立のソテーなどが登場。



ディナー：謝恩フェアコース



ランチ：謝恩フェアコース

・本館 1F おでん 京和田

旬味満載の「せいろ蒸し」に京和田名物のおでんも

謝恩フェア ペアランチ お2人で¥3,900 謝恩フェアディナー「京和田コース」お1人さま¥3,900

2人で愉しむお得なランチのメインは、兵庫県産の食材満載の「丹波地鶏のせいろ蒸し」。身も味もしっかりとした丹波地鶏を軸に、高砂の焼き穴子や淡路のちりめんのほか、旬菜もふんだんに用いた麗らかな春にふさわしい一品。名物のおでんやまぐろの山掛けも付いた滋味豊かな味をこの機会にご堪能ください。



謝恩フェア:ペアランチ



謝恩フェア:ディナー「京和田コース」

・南館 4F 神戸串あげ SAKU

兵庫の味が集う串あげに優勝卵のTKGも！

謝恩フェアランチ & ディナーコース ¥3,900

串あげは、神戸牛アスパラ巻やとろける食感のチーズ生ハム巻、明石蛸、丹波黒鶏など兵庫の味を伝える10串に、アンコール串1本をサービス。和牛ローストビーフ、昨年の「たまごかけごはんまつり」で優勝した たつの市の卵「夢王」と丹波産自然薯のTKG（卵かけごはん）も付いた充実のコースをぜひ。



謝恩フェア:ランチ & ディナーコース

・南館 4F 神戸 たむら

春の馳走が次々と。大満足のプレミアムランチ

リビング別注ランチ (3月) ¥3,800

和風アヒージョランチ (4月) ¥3,900

ディナーコース 神戸牛 しゃぶしゃぶ または すき焼き コース お二人で¥20,000

3月はリビング新聞とのタイアップで別注ランチをお届け。椀替わりの「筍と蛤真蒸の土瓶蒸し」は蓋を開けた瞬間、春の香りが立ち上る一品。旬魚の造り、和牛フィレステーキに続いて、ヨモギの香りが弾けるコロック、桜エビの餡をかけた甘鯛の蒸し物など、春の馳走が次々と。締めの特製和牛丼、デザートまで大満足のお得なコースで春爛漫のひとつときを。4月は、香住産ホタルイカや明石蛸をアヒージョで愉しむ趣向を凝らした謝恩ランチ「和風アヒージョランチ」¥3,900をご用意。ディナーコースでは神戸牛を贅沢に使用したしゃぶしゃぶまたはすき焼きのコースが登場。



リビング別注ランチ (3月)



和風アヒージョランチ (4月)



神戸牛 しゃぶしゃぶ または すき焼きコース

・南館 4F 鮫 すし萬

淡路の活魚握りや名物の押し寿司が集結

謝恩ランチコース ¥3,900 謝恩ディナーコース お2人で¥20,000

目前のカウンターから職人技で練り出される寿司は、鯛、サヨリ、ハリイカなど身の締まった淡路産活魚の握り5貫に、海老と白身魚、鯖のいそ巻きなど『すし萬』名物の押し寿司2種、ネギトロの小井も加わった豪華ラインナップ。春を伝える季節の小鉢、淡路の鯛だしと揖保乃糸の滋味豊かなにゅうめん、デザートも付いたお得なランチをお楽しみください。

夜のペアコースは、本鮪トロ、ウニ、ノドグロなど高級魚介の握り、細巻き、玉子が登場。



謝恩ランチコース



謝恩ディナーコース

・本館2F ダイニングカフェ SOCO

兵庫が誇る海・山の幸からメインが選べる人気のランチ
バラエティランチ ¥2,300 ※サラダ、スープ、コーヒー付

平日限定、メインが選べるバラエティランチ。3月は写真上から反時計回りに、昆布茶が香る和風ソースでいただく神鍋サーモンのハーブパン粉焼き、コクのあるデミグラスソースの神戸ポークのカツレツから1品を。4月は写真手前、ジューシーな淡路産鶏モモ肉焼きか、兵庫県産鯛の海藻蒸しからお選びください。



バラエティランチ

・本館 2F バー レストカード

「六甲山」ウイスキーのハイボールが新登場！

六甲山雪解けハイボール ¥1,800

昨年オープンした神戸唯一の蒸溜所「六甲山蒸溜所」のウイスキーを使ったハイボールが新登場。スコットランドで熟成された原酒を六甲山の湧き水で調整したモルトウイスキー「六甲山」をベースに、春の雪解けをイメージしたミストスタイルでお届けします。プレミアムな新しい味を特別価格でお楽しみください。



六甲山雪解けハイボール

■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/>

■ホテル情報誌「OVAL」について

ホテルの「旬」の情報をお客さまへお届けする情報誌として偶数月に発行を行っております。

Web マガジンでもご覧いただけます。

<https://my.ebook5.net/portopia/oval3-4/>

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