

『初夏のグルメフェア 美味養生』

～パワー食材で免疫力を高めよう！～5月9日より開催！

神戸ポートピアホテルは2022年5月9日(月)から6月30日(木)の期間、『初夏のグルメフェア 美味養生』を館内レストラン9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5月9日(月)から6月30日(木)の期間、「初夏のグルメフェア 美味養生」として期間限定メニューを販売いたします。季節の変わり目で体調を崩しやすいこの時期、免疫力強化に効果的と言われる食材を用いてホテルシェフたちが美味で多彩なメニューを考案しました。

食材が持つ滋養が高まる栄養素を効率的に美味しく召し上がっていただくことで真夏に向けての身体づくりを応援、お客さまの笑顔と健康に貢献してまいります。

詳細は下記のとおりです。

『初夏のグルメフェア 美味養生』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/164/>

■期間；

2022年5月9日(月)～6月30日(木)

・本館 31F フレンチレストラン トランテアン

栄養満点のパワーサラダに、魚・肉料理が選べるコース

ランチ：メニュー デジュネ 6,292円

前菜は、旬野菜や十五穀米、鶏モモコンフィ、チーズなど、一品で高い栄養価が期待できる“パワーサラダ”が登場。メインは梅干し風味の海藻ソースでいただく旬魚料理か、ソースだけでなくコンフィやチップ、フライなどアレンジ豊かなにんにくとともに愉しむ「神戸ポークフィレ肉のグリエ」からお好きなものを。バランスのとれた美食で初夏の元気を応援します。

ディナー：メニューポートピア15,730円もございます。



トランテアン ランチメニュー：メニューデジュネ 6,292円

・本館 29F 中国レストラン 聚景園

旬野菜や壺蒸しスープなど 食べて元気になる薬膳風コース

龍翔コース 4,598円

前菜は、ケールなど緑黄色野菜で彩られたパンパンジー風のサラダ。小籠包や焼売など点心3種に続く壺蒸しスープには、クコ、山薬、白キクラゲなど漢方食材のエキスがたっぷり。疲労回復に効果的とされるビタミンBが豊富な豚肉は生姜ソースでさっぱりと煎り焼きに。にんにくの芽入りの鶏そぼろご飯、デザートも加わった“食べて元気になる”コースをお楽しみください。

延寿コース 12,100円もございます。。



聚景園 龍翔コース 4,598円

・本館 30F スカイグリルブッフェ GOCOCU

多彩な肉料理や旬菜が勢ぞろい 身体の内側からパワフルに！

ランチブッフェ / 平日 3,800円 土・日曜日、祝日 4,400円

ディナーブッフェ / 平日 4,200円 土・日曜日、祝日 5,200円

『GOCOCU』では、名物のブラックアンガス牛ローストビーフをはじめ、播州赤鶏のグリル、発酵にんにくソースでいただく神戸ポークのロースト、牛バラ肉のケイパー煮込みなど、夏に向けてのスタミナを補う多彩な肉料理が登場。脇を固める味わい豊かな魚介料理や旬野菜料理とともにバランス良く摂取して、身体の内側からパワーチャージを！



GOCOCU

・本館 2F 鉄板焼 但馬

神戸牛赤身ステーキに加え 伝助穴子やフォアグラも

美味養生ディナーコース 14,000円

夜のコースは、穴子やフォアグラ、神戸牛などのパワー食材がインパクトある鉄板焼料理が登場。身が厚い伝助穴子は甘辛いタレでソテーし、山椒を利かせて香りとコクが溢れる皿に。“レバニラ”をイメージしたフォアグラ料理は、爽やかな柑橘ソースで仕上げた創作性の高い一品。アミノ酸豊富な神戸牛モモステーキは120gもあり、免疫力アップの強い味方となります。

ランチコース 5,500円もございます。



但馬 美味養生ディナーコース 14,000円

・本館 1F おでん 京和田

栄養豊富な初鰹たたきを薬味たっぷりの丼めしで
美味養生ランチ 1,900円

メインは、大葉、茗荷、生姜、にんにくの芽などたっぷりの薬味を添えた初鰹のたたき丼。栄養豊富で疲労回復に良いとされる鰹の身は柔らかく瑞々しく、爽やかな香りの薬味との相乗効果であっさりいただけます。名物のおでんは定番が2種類。だしがしっかりと浸み込んだアツアツの具を頬張れば、身体も温まって季節の変わり目の体調を底上げします。

京和田コース4,800円もございます。



京和田 美味養生ランチ 1,900円

・南館4F 神戸串あげ SAKU

スタミナを補う串あげに 牛すじ肉の和風ピラフも！
美味養生ランチ & デイナーコース 5,000円

するすると喉を通る新じゃが芋のすり流しや柔らかくさっぱりとしたローストポークの前菜の後は、鰻の蒲焼き、和牛フィレ、帆立貝の雲丹マヨネーズソースなど、ガツンと食べ応えある串あげ 10種でスタミナをチャージ。バターが香る和牛すじ肉と淡路玉葱のピラフや旬菜サラダも付いた大満足のコースをお愉しみに。



SAKU 美味養生ランチ & デイナーコース 5,000円

・南館 4F 神戸 たむら

鰻半尾を使った柳川鍋など 緩急あるコースで食欲増進！
初夏のスタミナ補充ランチ 4,500円

“スタミナ補充”の名の通り、まずは、鰻を半尾も使用した柳川鍋が湯気を立てて登場。ゴボウや淡路産新玉葱、爽やかな山椒の香りが身厚で力強い味の鰻を引き立てます。続くお膳には、とろとろの鮪山掛け、薄衣でカラリと揚げた初夏野菜天ぷら、だしジュレが涼やかな米茄子の煮浸しがバランス良くラインナップ。緩急ある仕立てで初夏の食欲をそそります。

ディナーコース 鰻とフォアグラのすき焼き会席 14,520円もございます。



神戸 たむら 初夏のスタミナ補充ランチ 4,500円

・南館 4F 鮪 すし萬

3種の味わい豊かな寿司が負けない身体づくりを応援
美味養生スタミナランチコース 4,000円

先付の季節の小鉢に続き、味わい豊かな寿司が3種類セットで登場。良質なタンパク質を含む鮪は山掛け丼で、とろとろ食感の中で酢飯が赤身の旨みを引き立てます。タレでシャリにも味付けした濃厚な鰻ちらし、大葉とゴマが香る鰻ちらしの長い魚パワーも相まって、暑い夏に向けての身体づくりをしっかりサポート。



すし萬 美味養生 スタミナランチコース 4,000円

・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 2,800円※サラダ、スープ、コーヒー付（魚料理はパン付き）

メインが選べるバラエティランチ。5月は「オートミール」をキー食材に、クリームソースに加えた白身魚のフライ（左手前）、卵3個を混ぜ込んだ鶏肉のオムライスから1品を。6月は「大豆ミート」を使ったキーマカレーまたはサーモンとチーズのはさみ焼きから選べ、初夏の身体を美味しく健康的にサポートします。



SOCO バラエティランチ 2,800円

■2店舗利用で商品が当たる！スタンプラリーを同時開催

期間中、対象のレストラン2店舗でフェアメニューをご利用いただくと抽選で素敵な賞品をプレゼントいたします。

賞品

- レストランペアディナー食事券……1組2名さま（20,000円相当）
- レストランペアランチ食事券……2組4名さま（10,000円相当）
- ホテルビーフカレー＆ハッシュドビーフ詰め合わせ（各3食）……（1組4,180円相当）

■お問い合わせ；

レストラン総合案内 Tel.078-303-5207（10:00～17:30）

※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/205002F>

■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/oval5-6/>

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。

詳細はこちらから↓

<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