

【兵庫デスティネーションキャンペーン プレキャンペーン】 KOBES5 ホテル協同イベント「ひょうごテロワール旅」 ポートピアホテル レストランフェア「兵庫五国 食遊紀～夏～」開催！

神戸ポートピアホテルは2022年7月1日(金)から8月31日(水)の期間、兵庫の食材を取り入れたメニューを用意するフェア『兵庫五国 食遊紀～夏～』を館内レストラン10店舗にて開催いたします。同フェアは2022年兵庫デスティネーションキャンペーン プレキャンペーンとして、KOBES5 ホテル協同イベント「ひょうごテロワール KOBES5 ホテル食の旅」にも参画しています。



兵庫 私の感動、その先へ
テロワール旅
TERROIR JOURNEY

兵庫 五国
食遊紀
しょくゆうき ～夏～
7/1(金)～8/31(水)



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7月1日(金)から8月31日(水)の期間、「兵庫五国 食遊紀～夏～」として期間限定メニューを販売いたします。今夏と来夏は“兵庫テロワール旅”をテーマに「兵庫デスティネーションキャンペーン」が全国的に開催され、兵庫県への旅が注目されます。神戸観光の付加価値向上と、地域に根差した食・文化の発信を目的として、神戸市内の5つのホテルが協同企画した「ひょうごテロワール KOBES5 ホテル食の旅」フェアとしてスタンプラリーも実施いたします。ポートピアホテルでは「兵庫五国 食遊紀～夏～」と題したフェアを展開。夏に旬を迎える鱧や、滋養強壮に良いとされている明石たこ、兵庫県が誇るブランド牛の神戸牛など、北は日本海、南は瀬戸内海につながっている多様な地域性のさまざまな食材を愉しむことができます。レストランのシェフが食材を吟味し、郷土の食文化や伝統を大切にしながら多彩な味で兵庫の食の魅力をお届けします。ホテルの食卓から“兵庫テロワール旅”へ、ぜひご出発ください。

詳細は下記のとおりです。

『兵庫五国 食遊紀～夏～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/197/>

■期間； 2022年7月1日(金)～8月31日(水)

■参画レストラン：館内レストラン・バー10店舗

・本館 31F フレンチレストラン トランテアン

県産の旬魚か、丹波の夏鹿から選べるお値打ちランチコース
兵庫五国「食遊紀」メニュー デジュネ（ランチ） 6,292円

前菜は、明石たこを神戸紅茶で柔らかく煮て、ドーム状にゼリー寄せにした鮮やかな一品。メインは、県産のズッキーニと合わせた旬魚のポワレか、あっさりとした赤身の旨みが身上的丹波産鹿肉のタルタルステーキにチーズ生地をのせたステーキアッシュのいずれかを。メインの食材はもちろん、脇を固める兵庫の旬野菜の力強い味わいにもご注目ください。

ディナー：兵庫五国「食遊紀」メニュー ポートピア15,730円もございます。



・本館 29F 中国レストラン 聚景園

兵庫の旬味と中華の技巧が織りなす満足のコース
兵庫五国「食遊紀」龍翔コース 4,598円

旬味を彩り良く盛り込んだ中華前菜に続き、「ふかひれと淡路島産玉葱のスープ」は、甘くとろける玉葱とふかひれの食感に心ほどける一品。メインの淡路産鱧はカリッと揚げ、肉厚の三田ピーマンや但馬椎茸と油淋ソースで仕上げ。三田コシヒカリのチャーハンに南高梅を加えてさっぱりと。点心四種盛り、デザートも付いた満足のコースをこの機会にどうぞ。

兵庫五国「食遊紀」延寿コース 12,100円もございます。



・本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

兵庫県の食の魅力を伝える夏のオールスターが勢ぞろい
ランチbuffet / 平日 3,800円 土・日曜日、祝日 4,400円
ディナーbuffet / 平日 4,200円 土・日曜日、祝日 5,200円

帆立やフルーツと合わせたパンナコッタは淡路島産藻塩の自然な旨みがまろやか。スイートコーンのムースはフレッシュな甘みが凝縮し、発酵衣で揚げた淡路島産の鱧は肉厚でジューシー。「食文化や生産者の思いを大切にアレンジしました」と豊田料理長の言う通り、五国の食の魅力が伝わる夏の料理が勢ぞろい。デザートには港町・神戸らしい洋菓子も集結。



・本館 2F 鉄板焼 但馬

“油ちり鱧”と神戸牛で兵庫食材の底力を実感
兵庫五国「食遊紀」ディナーコース 19,000円

昼・夜ともに「淡路島産鱧」×「神戸牛」のパワーメニューを展開。夜のコースは、たっぷりの雲丹をのせた淡路島わかめ麺の前菜に続き、実山椒油を加えて“油ちり”した鱧が登場。半透明の美しい身はぷりぷりで旨みが強く、焼きトマトの甘酸っぱいソースと相性抜群。メインの神戸牛ロース鉄板焼とともに県産食材の魅力を最大限に発揮します。

兵庫五国「食遊紀」ランチコース 7,300円もございます。



・本館 1F おでん 京和田

粹な酒肴やおでんを兵庫の地酒とともに
兵庫五国「食遊紀」京和田コース 4,800円

夜は、灘五郷や播磨など豊富な地酒と愉しめる肴をコース仕立てでご提供。柚子胡椒ソースで和えた播州赤鶏や、天かすを加えてサクサク食感に仕上げたおからのほか、鯖の酒かす漬け焼き、名物のおでんなど、酒を呼ぶ一品が続き登場。締めのアツアツの酒かすうどんの芳醇な味わいにも酔いしれてください。

兵庫五国「食遊紀」ランチ 1,900円もございます。



・南館4F 神戸串あげ SAKU

明石浦など近海の旬魚 趣向を凝らした創作串で
兵庫五国「食遊紀」ランチ&ディナー
～明石浦から播州赤穂へ～ 6,000円

舌平目は芽キャベツと合わせてトマトスープで、鱸はムニエルにしてベシャメルソースで、鯛白子はべっ甲生姜風味でと、明石浦など近海の旬魚が味わい豊かな串あげで登場。ほかにもとろける食感の牛アキレス柔らか煮など、趣向を凝らした串が全 12 種。兵庫の旬味が詰まった先付や焼鯛素麺もお楽しみに。



・南館 4F 神戸 たむら

淡路島産の鱧づくしコースで 身の引き締まった旬味を堪能
兵庫五国「食遊紀」淡路島産鱧すきランチ 4,800円

夏魚の代表格、淡路島産の鱧をとことん堪能するコース。涼やかな落とし鱧は、ぷりぷりの身を噛むほどに上品な旨みが広がる一品。柔らかな北神なすを巻いた揚げものは、オートミール衣のサクサク食感の中からジューシーな旨みが溢れ出します。鱧すきは、店自慢の鰹だしに焼いた鱧の頭や骨を加えて滋味たっぷり。郷土料理をより洗練した味でお届けします。

兵庫五国「食遊紀」淡路島産鱧すき鍋ディナーコース 12,000円もございます。



・南館 4F 鮨 すし萬

淡路島の旬の恵みと 伝統と技の結晶“大阪すし”
兵庫五国「食遊紀」ランチ 4,235円

鮮やかな食感の玉葱とわかめのサラダ、肉厚の鱧の天ぷらと、淡路島の山海の恵みを堪能した後は、『すし萬』自慢の大阪すしを。その美しさより「二寸六分の懐石」と呼ばれる小鯛雀鮓や阿奈古（あなご）鮓など押し寿司に、人気の巻き寿司を盛り合わせて。長年受け継がれてきた伝統の味をご堪能ください



・本館2F ダイニングカフェ SOCO

ハンバーグとクリームコロッケ 港町・神戸の洋食ランチ

兵庫五国「食遊紀」神戸の洋食ランチ 2,800 円

※サラダ、スープ、パンまたはライス、コーヒー付

神戸らしい洋食を中心にメニューをリニューアル。ランチには、人気の2大洋食をご用意。粗挽きミンチを使用して食感とジューシーさにこだわったハンバーグには、野菜の甘みと酸味が感じられるコク深いデミグラスソースを合わせて。蟹身入りクリームコロッケのソースには、兵庫県産規格外トマトを使用。

夏休み期間は家族で愉しめるディナーブッフェも開催。



・本館 2F バー レストカード

希少な兵庫の洋酒 6 種から 2 種の味を比べるセット

兵庫五国「食遊紀」兵庫県産の洋酒飲み比べセット 1,800 円

播磨・丹波の酒蔵が造るウイスキーやジン、神戸ワイナリーのブランデーなど 6 種から 2 種を飲み比べできるセット。ウイスキーはビール樽や日本酒樽で熟成した独自の味がゆしめ、ジンは黒豆茶や柚子・山椒など地元食材を加えた優しい味が印象的。

近年注目の希少な味わいをこの機会にお試しください。



■「ひょうごテロワール KOBE 5 ホテル食の旅」スタンプラリーの実施：

開催期間中（7/1～8/31）に 5 ホテルのフェア開催レストランにてフェアメニューをご利用いただくと専用スタンプラリーカードに押印いたします。スタンプを集めていただくと個数に応じた賞品をもちろんプレゼントいたします。

「ひょうごテロワール KOBE5 ホテル食の旅」参加ホテル：

オリエンタルホテル、神戸ベイシエラトン ホテル&タワーズ、神戸ポートピアホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ホテルオークラ神戸（五十音順）

■賞品 ※各券のご利用期間は、2022 年 9 月 1 日（木）～2022 年 11 月 30 日（水）です。

- ① 5 ホテル賞 → 5 ホテル共通ランチ券プレゼント
- ② 3 ホテル賞 → 5 ホテル共通ケーキセット券プレゼント
- ③ 2 ホテル賞 → 5 ホテル共通コーヒー券プレゼント

■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。

※フェアメニューは、ほかの優待・特典の適用対象外商品となります。

■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

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