

【幅広い年代に愛される 神戸の食文化】 “神戸洋食”メニューリニューアル販売

株式会社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）よりダイニングカフェ SOCO の洋食メニューをリニューアルいたします。神戸に来られる幅広いお客さまへ、洋食文化を神戸の魅力の1つとしてお届けしてまいります。



大人様ランチ

ポートピアホテルは、2022年7月1日（金）よりダイニングカフェ SOCO のグランドメニューを、「神戸洋食」をテーマに一部リニューアルいたします。

港町神戸では、約150年前の開港後、西洋諸国の食文化が広まり、独自の洋食文化が発展しました。また、当ホテルは開業から40年以上、神戸と共に成長し、洋食の伝統も受け継いできました。神戸へ観光にこられたお客さまに、神戸の食文化をお楽しみいただけるようメニューをリニューアルし、「神戸洋食」として販売いたします。ハンバーグ、ビーフカツレツ、オムライスなどの定番メニューはもちろん、海老のうま味を濃縮した自家製のベシャメルソースで作るカニクリームコロッケなど12種類の洋食メニューがラインナップ。

洋食メニュー一番のこだわりは特製のデミグラスソース。牛すじやトマト、香味野菜を入れて約6時間じっくり煮込み、牛の濃厚なうま味と野菜の甘味、トマトの酸味が絶妙なバランスのソースに仕上げています。カニクリームコロッケは、カニ身がたっぷり詰まった甲殻類のベシャメルソースを使用し、兵庫県産規格外のトマトで作るトマトソースでお召しあがりいただけます。

また、「ハンバーグにビーフカツレツ、カニクリームコロッケ、大好きなメニューを全部食べたい！」そんな欲ばりな夢を叶える『大人様ランチ』のほか、平日ディナータイム限定で『みなとじまディナープレート』も販売いたします。

詳細は下記の通りです。

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

■「神戸洋食」メニュー ※アラカルトメニュー

- ・みなとじまハンバーグ（180g） 特製デミグラスソース ￥3,025
- ・みなとじまビーフカツレツ・フィレ（100g） 特製デミグラスソース ￥3,025
- ・みなとじまクリームコロッケ（2個） & エビフライ ￥3,388

※上記メニューのほか、全 12 種類

■「神戸洋食ランチ」 ※ランチタイムのみ

- ・みなとじまハンバーグ 140g 特製デミグラスソース 兵庫県産ベビーリーフ添え ￥2,800
- ・みなとじまクリームコロッケ（2個） 兵庫県産規格外トマトを使用したトマトソース ￥2,800
- ・大人様ランチ ￥3,800

（みなとじまハンバーグ 100g、みなとじまクリームコロッケ 1個、みなとじまビーフカツレツ・ロース 50g）

※上記内容にbuffet形式でスープ、サラダ、コーヒーが付くほか、パンまたはライスをお選びいただけます。



アラカルトメニュー（一例）



特製デミグラスソース

■場所・営業時間

本館 2F ダイニングカフェ SOCO(ソコー)

ランチ：11:00～15:00 (L.O. 14:30)

ディナー：17:00～21:30 (L.O. 21:00)



SOCO 店内

■お問い合わせ

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

※表記の料金には税金・サービス料が含まれています。

※写真はイメージです。

■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証明する、GBAC STAR Facility Accreditation を取得しています。

取り組みの詳細→<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) Fax.078-302-1137 (直通) E-mail pkikaku@portopia.co.jp