

～ポートピアホテル 兵庫五国「食遊紀」～
10/26 産地直送！香住漁港 朝市 開催！

神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は地元兵庫の食の魅力を探求し広く伝えるため、兵庫五国「食遊紀」と題してレストランフェアを開催しています。

このフェアの一環として10月26日（水）に香住漁港から香住ガニをはじめとする海産物、但馬地域から農産物を取り寄せ、朝市として販売いたします。またこれらの食材を用いた定食を館内2か所のレストランでご用意いたします。産地直送の新鮮な食材をホテル近隣のみなさまにお届けすることで、但馬地方の食の魅力を認知していただく機会になればと企画しました。



【～兵庫五国「食遊紀」～香住漁港 朝市】

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/258/>

日時：2022年10月26日（水） 10:00～15:00 ※売り切れ次第終了いたします。

会場：神戸ポートピアホテル 本館2階 プロムナード

協力：但馬漁業協同組合

【香住漁港とれとれ定食】

香住ガニや鮮魚、干物を使用したこの日限りの定食をご用意いたします。

本館1F おでん 京和田

ランチタイム・ディナータイム合わせて30食限定 ¥4,500

（焼き物）エテガレイ一夜干し 黒豆枝豆 はじかみ

（酢の物）香住ガニ 胡瓜 若芽 ほじそ 割り酢

（お造り）二種盛り 山葵 あしらい一式

（煮物）煮付け 大根 海老芋 紅葉人参 小松菜 木の芽

（食事）香住ガニ御飯 割り干し大根入り

（香の物）二種盛り

（果物）季節の果物

※定食のほかに、干物のアラカルトメニューもございます。

本館2F 鉄板焼 但馬

ランチタイム 20食限定 ¥5,000

香住漁港の魚をつかった アミューズ

香住漁港でとれたハタハタの一夜干し

香味野菜と黒にんにくのドレッシング仕立てサラダ

神戸牛モモ肉 80gの鉄板焼、焼き野菜

香住ガニのピラフ、赤だし 香の物

デザート、コーヒー

※料金には・税金サービス料が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニュー内容は変更させていただく場合がございます。

※他の優待の適用対象外商品となります

【お問い合わせ】 レストラン総合案内 Tel.078-303-5207(10:00～17:30)

＜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