

【神戸ポートピアホテル】今年の冬は、あったかディナーで“ほっこり”

冬のあったかグルメディナーフェア開催

神戸ポートピアホテルは2023年1月5日(水)から2月8日(水)の期間、冬のあったかグルメディナーフェアを開催いたします。



神戸ポートピアホテル(神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛)は、2023年1月5日(木)から2月8日(水)の期間、「冬のあったかグルメディナーフェア」を開催いたします。

ポートピアホテル 冬のグルメディナー企画として、各レストランシェフが思わず食べたくなる「あったかグルメディナー」を考案。寒い冬を美味しく健やかに過ごしていただくために、心も身体も温まるメニューを館内8のレストランにてオリジナリティあふれるディナーメニューをご提供いたします。日本料理 神戸 たむらでは発酵食とスパイスを取り入れた“温活”をテーマにしたうどんすき会席をご用意。中国料理 聚景園では湯気が立ちこむスチームスープ、おでん 京和田では寒い冬に食べたくなる、定番の熱々おでんも登場します。冷え込む夜にうれしい、あったかメニューをみなさまへお届けいたします。

詳細は以下のとおりです。

■詳細；

「冬のあったかグルメディナーフェア」

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/220/>

■期間；

2023年1月5日(水)～2月8日(水)まで

※スカイグリルbuffet GOCOCUのみ1/6(金)～2/28(火)まで開催

・南館 4F 日本料理 神戸 たむら

山海の幸たっぷりのうどんすきで温活！

話題の発酵食やスパイスを取り入れた“温活”がテーマ。豆乳と甘酒の薬膳スープ、醤油糀とスパイスで和えた寒鰯造りのほか、紅茶漬けの和牛フィレ石焼も登場。丹波黒どりや蛤など具沢山のうどんすきを食べ終る頃には身体の芯からポカポカに！

■発酵食とスパイス料理のうどんすき会席 ¥12,100



・本館 31F フレンチレストラン トランテアン

鍋料理を昇華して華やかなフレンチに

鍋料理をイメージして華やかなフレンチの皿に。彩り鮮やかなブイヤベース風前菜に続き、牛肉の赤ワイン煮込み、魚介鍋のイメージで香住産紅ズワイ蟹や岩津葱と合わせた旬魚の蒸し焼き、黒豆入りカスレを添えた鴨ローストなどが登場します。

■メニューポートピア ¥15,000



・本館 29F 中国レストラン 聚景園

高級食材を用いた湯気立つ品が続々！

ふかひれ塊や牛バラ肉入りスチームスープ、ぷりぷりのクエを中国漬物や春雨と合わせた土鍋煮込みなど、湯気立つあったかメニューが続々と登場。蛤とおおさ入りのあっさり上品な麺で締めた後は、白玉団子入り甘酒スープデザートでほっこりと。

■延寿コース ¥12,100



・本館 2F 鉄板焼 但馬

独創性豊かな品々と黒毛和牛ステーキ

兵庫県産の鹿肉と野菜のミネストローネや、播州百日どりのシシケバブなど独創性豊かな温メニューに続き、メインは旨み溢れる黒毛和牛ステーキを。締めは鉄板で炊き上げる香住蟹の混ぜご飯か、神戸ポークチャーシュー入りわかめ麺から選んで。

■冬のあったかグルメディナー ¥15,000





・本館 1F おでん 京和田
■京和田コース ¥4,800



・南館 4F 神戸串あげ SAKU
■冬のあったかグルメディナー ¥6,000



・本館 30F スカイグリーンbuffet GOCOCU
【ランチbuffet】 平日/¥3,800 土・日曜日、祝日 ¥4,400
【ディナーbuffet】 平日/¥4,200 土・日曜日、祝日 ¥5,200
※1/6 (金) ~ 2/28 (火) まで開催

■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。

※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/>

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