

福を呼びこむ！日本料理 神戸 たむらの贅沢恵方巻き 「黒毛和牛恵方巻き」と「黒毛和牛恵方巻き弁当」

神戸ポートピアホテルは、「黒毛和牛恵方巻き」と「黒毛和牛恵方巻き弁当」を2023年2月1日(水)～3日(金)の期間限定で販売いたします。



日本料理 神戸 たむら 「黒毛和牛恵方巻き」

※写真は一本をカットしたもの

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!/fair-70>

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、日本料理 神戸 たむら(南館4階)にて「黒毛和牛恵方巻き」と「黒毛和牛恵方巻き弁当」を2023年2月1日(水)～3日(金)まで3日間限定でご用意いたします(事前予約制/お持ち帰り商品)。恵方(縁起の良い方角：今年は南南東)に向かって丸かぶりし、一年の福を呼びこむ恵方巻き。キメ細かい肉質で、とろけるような食感の黒毛和牛を使った贅沢な「黒毛和牛恵方巻き」と、「黒毛和牛恵方巻き弁当」をお楽しみください。



黒毛和牛恵方巻き

滋味深い黒毛和牛をたっぷり使い、レタス・紅しょうが・胡麻などと合わせた贅沢な恵方巻き。

《材料》黒毛和牛・だし巻き・かんぴょう・フリルレタス・紅しょうが・胡麻

1,800円(1本)



黒毛和牛恵方巻き弁当

鰯の梅煮をはじめ、福（ふぐ）カツ・鬼面人参・福豆など、節分料理を彩りよく詰めたお弁当。

《お品書き》黒毛和牛恵方巻き1本、福（ふぐ）カツ、煮物、だし巻き玉子、焼き魚、鰯、鬼面人参、わらび餅、がり、福豆

3,800 円(1 個)

【ご予約方法】ホテル公式ホームページ または お電話にて

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-70>

【ご注文締切】お渡し日の2日前(17:30)まで

【お渡し日】2023年2月1日(水)～3日(金)11:00～20:00

【お渡し場所】神戸ポートピアホテル 日本料理 神戸 たむら(南館4階)
神戸市中央区港島中町6-10-1(ポートライナー市民広場駅下車すぐ)

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

※写真はイメージです。

※表記の料金には、税金が含まれております。

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。



日本料理 神戸たむら

<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 戸谷 陽子

Tel.078-303-5223 (直通) Fax.078-302-1137 (直通) E-mail pkikaku@portopia.co.jp