

ポートピアホテル『開業記念謝恩フェアディナー』3月1日～

豪華食材を用いたシェフ自慢の味を感謝とともに

神戸ポートピアホテルは2023年3月1日(水)から5月2日(火)の期間、ポートピアホテル開業42周年の感謝をこめて「開業記念謝恩ディナー」を開催いたします。館内6店舗において、感謝を込めたスペシャルメニューをお楽しみいただけます。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/175/>



42th Anniversary

開業記念
謝恩フェア

Special Dinner

3/1(水)～5/2(火)

 PORTOPIA HOTEL



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3月1日(水)から5月2日(火)の期間、「開業記念謝恩ディナー」を開催いたします。館内4つのレストランでは期間中お2人で42,000円のスペシャルペアディナーをご用意。キャビア、フォアグラ、ふかひれや伊勢海老、神戸ビーフなどの高級食材をメニューに取り入れ、贅を尽くしたペアコースをお楽しみいただけます。これまでのご愛顧に感謝し、見た目も華やかで美味しいお料理をご堪能ください。

詳細は以下の通りです。

■フェア名称；『開業記念謝恩フェアディナー』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/175/>

■期間； 2023年3月1日(水)～5月2日(火)

【お2人で42,000円】Special Pair Dinner

・本館 31F フレンチレストラン トランテアン

謝恩フェア ディナーコース

旬と贅を散りばめた 彩味豊かなペアコース

自家製薬味を添えたキャビアに始まり、オマール海老、フォアグラ、雲丹などの贅沢素材を旬食材と合わせて彩味豊かなコースに。フォアグラはいちごの甘酸っぱさで濃厚味がより際立ち、雲丹は旬の魚貝や山菜と出会い濃密で香り高い一皿に。ペアコースならではの黒毛和牛ロースの岩塩包み焼きもお愉しみに。



・本館 29F 中国レストラン 聚景園

謝恩フェア ^{フッパ}極品コース

豪華食材や旬食材を 緩急あるコースに

春食材と鉄板焼の合わせ技が愉しめるコース。アミューズに続いて登場するのは、春の香りが詰まった鮑とウドのポタージュ。鉄板で焼く自家製パリパリ皮の春巻きは、神戸ポークやフォアグラに加えて筍やセリなど“春”をたっぷり巻いて。メインは極上神戸ビーフステーキの深い旨みと余韻をご堪能ください。



・本館 2F 鉄板焼 但馬

謝恩フェア ディナーコース

春満載の鉄板焼コース 極上神戸ビーフも登場！

春食材と鉄板焼の合わせ技が愉しめるコース。アミューズに続いて登場するのは、春の香りが詰まった鮑とウドのポタージュ。鉄板で焼く自家製パリパリ皮の春巻きは、神戸ポークやフォアグラに加えて筍やセリなど“春”をたっぷり巻いて。メインは極上神戸ビーフステーキの深い旨みと余韻をご堪能ください。



・南館 4F 日本料理 神戸 たむら

謝恩フェア ディナーコース

祝賀の美味が続々と！締めも注目のペア会席

鯛・鮪・イカの紅白造り、鰯麹焼きや赤飯蒸しを盛り込んだ祝八寸など、感謝を込めた祝賀メニューがラインナップ。そのほかローストビーフの石焼き、伊勢海老と山菜の天ぷら、蒸鮑の雲丹スープ小鍋仕立てなど美味溢れる品が続々と。締めは鰻かつ丼、鯛煮麺、和風地鶏カレーライスからお好きなものをどうぞ。



お手軽価格でご利用いただけるディナーコースもございます。



・本館 1F おでん 京和田
謝恩フェアディナー 京和田コース ¥4,800



・南館 4F 神戸串あげ SAKU
謝恩フェアディナーコース ¥6,000

■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。

※謝恩フェアディナーコースはランチタイムも承ります。

※表記料金には税金・サービス料が含まれております。

※当フェアはほかの優待・特典の適用対象外商品となります

※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/>

<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