

【神戸ポートピアホテル】神戸で味わう、初夏の高知ごちそう旅。

～おいしい風土 高知～ 高知家グルメフェア 5月8日～開催！

神戸ポートピアホテルは2023年5月8日(月)から6月30日(金)の期間、今注目が集まる、高知県の魅力あふれる味をお届けする「～おいしい風土 高知～高知家グルメフェア」を開催いたします。<https://www.portopia.co.jp/information/detail/259/>



ポートピアホテルは高知家を応援しています

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5月8日(月)から6月30日(月)の期間、「～おいしい風土 高知～高知家グルメフェア」を開催いたします。気候風土に恵まれた高知県のおいしい食材をホテルシェフが吟味して多彩なメニューに。“高知家”の魅力あふれる味をみなさまへお届けいたします。今回のグルメフェアでは、鰹や土佐あかうしなどブランド食材はもちろん、地魚、旬果・旬菜、郷土食など多彩なご当地味をご紹介します。個性豊かで魅力あふれる高知の味覚を、ぜひこの機会にご賞味ください。

■鰹や土佐あかうしだけではない！知られざるご当地食材を調査！

今回のフェア開催にあたり、ポートピアホテルのレストラン料理長が高知県の知られざる食材、魅力を発見するために現地の生産者や産地を訪問いたしました。

高知の魅力①：山・川・海のすべてが近く、豊かな自然が魅力

地形や自然条件を上手く生かして、多種多様な食材が育まれている高知県。

『鉄板焼 但馬』で肉の付け塩として使用している黒潮町の「土佐の塩丸」。満潮時の海から汲み上げた海水を、高知ならではの海風と強い日差しで結晶させた天日塩です。気候や風土、塩を育てている人の温かさを感じることができました。

高知の魅力②温暖な気候を生かした豊富な柑橘類

宿毛市特産の希少な「直七（なおしち）」など温暖な気候を生かした柑橘類も数多く栽培されています。近年ではフィンガーライムなどの珍しい品種も注目を集めています。

■自然豊かな高知を体験！スタンプラリー開催！

対象レストランにて高知家グルメフェアメニューをご注文 1 回につきスタンプを 1 個押印。2 個集めて応募するとプレゼントが当たるスタンプラリーを開催いたします。

≪商品≫

●高知県 空の旅 賞・・・ペア 1 組

神戸空港⇨高知竜馬空港「FDA」往復航空券+「ザ クラウンパレス新阪急高知 1 泊朝食付宿泊券」

●高知県 バスの旅 賞・・・ペア 1 組

神戸⇨高知「高速バス」往復乗車券+「ザ クラウンパレス新阪急高知 1 泊朝食付宿泊券」

●鯉のたたきセット賞・・・2 名さま

●ポートピアホテル ペアディナー券・・・1 組 ●ポートピアホテルペアランチ券・・・1 組

後援/高知県 協力/株式会社フジドリームエアラインズ、神姫バス株式会社、ザ クラウンパレス新阪急高知

■フェア名称；『～美味しい風土 高知～高知家グルメフェア』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/259/>

■期間； 2023 年 5 月 8 日(月)～6 月 30 日(金)

・本館 31F フレンチレストラン トランテアン

高知県食材の豊かな味を 技巧と創意を凝らした料理に

メニューデジューネ (ランチ) ¥6,800

※メイン 2 品「メニュートランテアン」¥8,000 もあり

前菜は、四万十ポークの旨みが凝縮したジャンボンパルシエを茹で玉子のソースと合わせた風味豊かな一品。続くメインは、香り高い海藻や濃厚味のトマトなど高知食材を使ったソースでいただく旬魚のコンフィか、しっとり柔らかくに仕上げた生姜をアクセントに利かせた四万十鶏のソテーのいずれかを。フレンチの技巧と創意を凝らした高知の味をお楽しみに。



・本館 30F スカイグリルブッフェ GOCOCU

旬味に郷土料理、デザートまで 高知の佳味が勢ぞろい

ランチブッフェ / 平日 ¥4,000 土・日曜日、祝日 ¥4,500

ディナーブッフェ / 平日 ¥5,000 土・日曜日、祝日 ¥5,500

鯉やハダイ (平鯛)、アオリイカなど旬魚介を生かした料理に、四万十ポークや四万十鶏などの肉料理、葉にんにくの“めた”やキビナゴのちらし寿司など、高知の佳味が一堂に。高糖度トマト“乙女の涙”はコンソメに、四万十鶏の希少なむねトロはアクアパッツアにするなど多彩な味が楽しめます。天日塩「土佐の塩丸」を用いたシンプルなパナコッタにもご注目を！



・本館 29F 中国レストラン 聚景園

海援鯛や土佐あかうしなど “高知の幸” 満載の中華コース

龍翔コース ¥5,200(ランチ)

高知の幸を上質な中華のコースに。「初鯉の瞬間揚げ」は、ネギだれと直七ぼん酢でさっぱり香り良く。「海援鯛の塩麴蒸し」は、厳しい基準をクリアしたブランド鯛の旨みを生かし、県産茗荷や生姜の香りを添えた滋味豊かな品。土佐あかうし・姫筍・葉にんにくを使ったジャージャー麺、五香粉を利かせた芋けんぴなどアレンジ豊かな品々もお楽しみください。



・本館 2F 鉄板焼 但馬

迫力のポークステーキに、薫焼き鰹たたきバーガーも！

高知家グルメフェアランチコース ¥5,500

メインは、四万十ポークの生姜焼きステーキと、薫焼き鰹たたきバーガー。低温調理後に鉄板で香ばしく焼き上げた四万十ポークはジューシーで柔らかく、柑橘やハチミツ入りの爽やかな生姜ソースと相性バッチリ。片面にパン粉を付けてカリッと仕上げた鰹のたたきバーガーは、高知県産トマトなど野菜もたっぷり。高知の味覚が詰まった鉄板焼コースをぜひ。



・南館 4F 日本料理 神戸 たむら

姫さざえ壺煮やくじらカツなど 地の味が集う皿鉢料理

土佐皿鉢風ランチ ¥5,000

どんと迫力ある皿鉢盛りで登場するのは、旬魚の造りやくじらカツ、姫さざえ壺煮、旬菜炊合せなど味わい豊かな品々。別盛りで供される薫の香りを纏った鰹のたたきは、すだちと自家製ポン酢でさっぱりと。そのほか、仁井田米ひのひかりのご飯、「どろめ」と呼ばれる釜揚げしらすの味噌汁、文旦ゼリーなど、土佐の味が集う昼膳をゆっくりとご堪能ください。



・南館 4F 鮨 すし萬

新鮮な旬魚の握りと 高知の郷土寿司が集結！

高知家グルメフェア ランチ ¥4,500

赤身が艶やかな鰹に、ぷりぷりの白身が美しい金目鯛、まぐろトロなど旬魚の握りに加え、甘酢茗荷や焼き椎茸など野菜を使った高知の山間地帯に伝わる田舎寿司、祝い事や祭りに欠かせない押し寿司など郷土の寿司がラインナップ。『すし萬』流にアレンジした高知伝統の味をこの機会にご堪能ください。



・本館 2F ダイニングカフェ SOCO

人気洋食メニューを “高知家”の味にアレンジ

高知家グルメフェア ランチ ¥3,000 ※サラダ、スープ、ライスまたはパン、コーヒー付

黒毛和牛と四万十ポークのジューシーなハンバーグには、高知県産生姜のフリットミスト、すじ青のりと香り米の焼きリゾットを添えて。甲殻類とすじ青のりの香りあふれるクリームコロッケは県産規格外フルーツマトのソースを合わせ、サラダ鰹や茗荷ピクルスも添えて高知味たっぷりをお届けします。



・南館 4F 神戸串あげ SAKU

串あげからデザートまで ローカルな美味を堪能

ランチ&ディナーコース ¥7,500

メインの串あげは、ながれこ（トコブシ）、高知県産ニラ入り餃子、鯖のみりん干し、宿毛市産直七をエサに育てた「直七真鯛」、土佐あかうしなど高知食材のアレンジ串と旬味串が12種登場。そのほか、薫焼き鰹造りや鰹カツ丼はもちろん、南国高知を象徴するシャリシャリのアイスクリームにもご期待を！



・本館 1F おでん 京和田

宿毛のソウルフードを 名物おでんとともに

天下茶屋ランチ ¥1,900

宿毛のソウルフードを名物おでんとともに宿毛市の名物店『^{てんかちや}天下茶屋』公認メニュー。現地では牛か豚を選べる焼肉（野菜炒め）を当フェアでは牛肉で再現。油を一切使わずキャベツやもやしと蒸し焼きした牛バラ肉は、秘伝のkokon醤油だれと絡んで箸の止まらぬ旨さ。和食料理長が同郷の縁で実現したご当地グルメを名物のおでんとともにぜひ！



・本館 2F バー レストカード

ご当地クラフトジンを お好みのカクテルで

高知県産クラフトスピリッツ 「MAKINO GIN」フェア 1杯 ¥1,800

※ミレービスケットのチャーム付

「MAKINO GIN」は、植物学者・牧野富太郎にちなんで命名された佐川町『司牡丹酒造』製クラフトジン。スエゴザサをキーボタニカルに、県産の果物やハーブなど全 12 種を焼酎に漬けて蒸溜した味は、ハーバルで新緑の風が吹き抜けるよう。高知の旬果・旬菜を使ったお好みのカクテルでお楽しみください。



◀ 店舗によりディナーメニューもご用意いたしております ▶

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/260/>

■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。

※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。(GOCOCU、SOCO 及び レストカードは除く)

※写真はイメージです。

<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