

## 【神戸ポートピアホテル】ここから兵庫テロワールの旅へ レストランフェア～HYOGO スペシャルティ～7/1（土）開催！

神戸ポートピアホテルは2023年7月1日(土)から8月31日(木)の期間、兵庫デスティネーションキャンペーン（兵庫DC）に合わせた食の企画として「HYOGO スペシャルティ～夏編～」と題したレストランフェアを開催いたします。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/251/>



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7月1日(土)から8月31日(木)の期間、レストランフェア「HYOGO スペシャルティ～夏編～」を開催いたします。ポートピアホテルではこれまで「食材の宝庫 兵庫」を広くお伝えし、その魅力を体感していただけるよう「兵庫五国」「地産地消」をキーワードにイベントやフードフェアを開催してきました。今回のグルメフェアは兵庫五国の多彩な風土に根付いた食・文化・伝統を感じられるメニューをご用意いたしました。

### ■生産者へのリスペクトを込めた「HYOGO スペシャルティ」

“スペシャルティ”とはフランス語で最も得意な料理を意味します。今回のフェアでは“食の宝庫”と呼ばれる兵庫県を代表する食材をホテルシェフが吟味。品評会で受賞を重ねる「盛本牧場」の神戸ビーフ、淡路島産の「鱧」、県内各地で収穫される新鮮な野菜など、ホテルシェフが産地を訪れ吟味した食材も使用し、創意と工夫を凝らした“とっておきの料理”でおもてないたします。

### ■名称；兵庫テロワール旅『HYOGO スペシャルティ～夏編～』レストランフェア

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/251/>

■期間；2023年7月1日(土)～8月31日(木)

### ・本館 31F フレンチレストラン トランテアン

“食の宝庫”兵庫の厳選素材を 見目麗しいフレンチコースに

「ひょうごテロワール KOBE 6 ホテル食の旅」 チャリティーメニュー ランチ  
¥5,000

淡路の鱧、瀬戸内の鮮魚、神戸ポークに、旬の野菜や果物。“食の宝庫”兵庫が誇る味わい豊かな素材を、技巧を凝らした美しいフレンチのコースに。メインは、様々な調理法で食感や香りに変化を加えた県産ズッキーニといただく旬魚のポワレか、神戸ポークの上品な旨みが堪能できる“ポジャルスキ（ロシア発祥のフレンチカツレツ）”のいずれかをお選びください。



### ・本館 30F スカイグリーンbuffet GOCOCU

兵庫食材の多彩な料理とスイーツ満載のbuffet

ランチbuffet / 平日 ¥4,000 土・日曜日、祝日 ¥4,500

ディナーbuffet / 平日 ¥5,000 土・日曜日、祝日 ¥5,500

神戸ポークや淡路どりなどの肉料理や瀬戸内産の魚介料理のほかに、甘いスイートコーンはウコと合わせてババロワに、香りの良い養父ニンニクはソースに、丹波の黒大豆味噌は冷製ローストビーフの香り付けに...と、随所に県産食材の個性が光る品々が登場。ハートパイや濃厚チーズケーキなど「洋菓子の街神戸」を象徴する多彩なスイーツもお見逃しなく！



### ・本館 29F 中国レストラン 聚景園

兵庫の旬味の個性を見極め 中華の技巧で豊かな味に

HYOGO スペシャルリテ 龍翔コース ¥5,200

トウモロコシの中でも特に甘いゴールドラッシュは、実も軸もコトコト煮込んで滋味深い澄んだスープに。スズキは地豆腐を合わせて香味溢れる豆鼓蒸しに、骨付き三田ポークは苦瓜とともにこっくりした中国風の味噌煮にするなど、兵庫県の旬食材を駆使した味わい豊かなコース。締めは、南高梅の酸味をアクセントにしたさっぱりとした冷やし中華そばをどうぞ。



### ・本館 2F 鉄板焼 但馬

最高品質を誇る神戸ビーフに アレンジの利いた兵庫の味覚も！

HYOGO スペシャルリテ ランチコース ¥7,000

明石産の蛸と焼き穴子を玉子生地で包み焼きした“明石焼き”風の前菜、パリパリに揚げた味付きビーフンをトッピングした旬野菜のサラダなど、兵庫ゆかりのアレンジの利いた品々が集うランチコース。メインは、繁殖から肥育まで一貫して手掛ける「盛本牧場」の神戸ビーフのステーキとソテーが登場。最高品質の馥郁たる香りと旨みをじっくりと堪能ください。



### ・南館 4F 日本料理 神戸 たむら

淡路鱧や玉葱、姫路蓮根など 兵庫の至宝食材を天重ランチで

ひょうごのめぐみ 鱧天重ランチ ¥5,000

天ぷらは、淡路産の肉厚な鱧に加えて、甘くて瑞々しい淡路産玉葱、食感の良い姫路蓮根、磯の香り高い兵庫海苔などボリューム満点。ゴマとたれを混ぜた重箱入りの丹波産こしひかりとお好みに合わせてお召上がりください。そのほか、梅肉醤油でいただく淡路産スズキの洗い、兵庫県産トマトの冷やし茶碗蒸しなどさっぱり涼味仕立ての品々もお楽しみに。



### ・南館 4F 鮨 すし萬

選りすぐり旬魚の握りなど 豊潤な淡路の海の幸尽くし

HYOGO スペシャルテ ランチコース ¥8,000

先付から握りまで淡路産の旬魚が顔を揃えるコース。ぷりぷりの鱧湯引き、太刀魚やカレイなど旬魚唐揚げの一品料理に続き、握りは、ほのかにピンクがかかった美しい身のキス、甘くて濃厚な由良ウニ、脂ののった鱈など、選りすぐりの6貫がラインナップ。淡路の豊潤な海の恵みをご堪能ください。



### ・南館 4F 神戸串あげ SAKU

旬食材の個性が光る 兵庫の味覚満載の串あげ

ランチ & デイナーコース ¥6,500

串あげは、神戸ポーク柔煮、梅肉でいただく兵庫県産鱧のおかき揚げ、淡路・ぬしま鱈の味噌掛け、朝倉山椒が香る須磨の黒鯛などの山海の幸に加え、丹波黒と餡子の創作串など全12種が登場。他に、明石蛸の前菜、淡路産ちりめんをたっぷりのせた新温泉町こしひかりの釜飯など兵庫の味覚満載でお届けします。



### ・本館 2F ダイニングカフェ SOCO

神戸ポーク入りハンバーグ もしくは 灘の酒粕クリームコロッケ

神戸の洋食ランチ ¥3,000 ※サラダ、スープ、ライスまたはパン、コーヒー付



### ・本館 1F おでん 京和田

店自慢のおでんだしで煮る 小鍋仕立ての“鱧すき”

鱧すきランチ ¥2,500



## ・本館 2F バー レストカード

### 神戸ウイスキーのニューポットが登場

兵庫県産洋酒飲み比べセット (15 ml) 2 杯 ¥2,000 海洋深層水エプソムソーダ割 1 杯 ¥2,000

≪ 店舗によりディナーメニューもご用意しております ≫

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/252/>



## ■兵庫テロワール旅 関連イベント

### ・ポートピアホテル 夏休み「じばさん」フェア

皮革、蠟燭、そろばんなど、兵庫県の様々な地場産業を学び、体験できるブースが出店。ワークショップで夏の思い出作りにも。

◎日時：8/12 (土)・8/13 (日) 10:00~16:00 入場無料、ワークショップは別途材料費が必要です。

◎場所：本館 2F プロムナード ◎共催：神戸ファッション協会

### ・「新しい赤穂緞通 美の世界への入り口」

日本三大緞通の一つで、紋様が際立った「赤穂緞通」の世界観をご覧ください。

◎日時：8/22 (火) ~ 8/27 (日) 11:00~18:00 入場無料

◎場所：本館 1F パレピアンカ内 ポートピアギャラリー

## ■お問い合わせ；

レストランメニュー、「HYOGO スペシャルティ〜夏編〜」のお問い合わせ

レストラン総合案内 Tel.078-303-5207 (10:00~17:30)

## ■関連イベントのお問い合わせ

総支配人室 営業企画 Tel.078-303-5223 (平日 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](mailto:pkikaku@portopia.co.jp)