報道関係各位

神戸ポートピアホテル



# 【神戸ポートピアホテル】あなたに贈る"秋の兵庫" 『アフタヌーンティーセット~Autumn Gift~』登場

神戸ポートピアホテル (神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛)では、2023年9月4日(月)~11月5日(日)までの秋季限定で"秋の兵庫"をイメージした「アフタヌーンティーセット~Autumn Gift~」をご用意いたします。



ティーラウンジ ベルクール(本館1階)にて、2023年9月4日(月)~11月5日(日)までの期間、兵庫県で収穫された秋の味覚とチョコレートのマリアージュをお愉しみいただける『アフタヌーンティーセット~Autumn Gift~』をご用意いたします。神戸ワインや神戸紅茶を使ったスイーツのほか、食材の宝庫、兵庫五国の多彩な風土に育まれた食材を使用したメニューがラインナップ。紅葉で彩られたエキゾチックな神戸の街並みを想わせるようなティースタンドでお届けいたします。また、ドリンクはスタッフ厳選の季節のフルーツティーやハーブティーをはじめとする約10種類をご用意。「おいしい紅茶の店」として日本紅茶協会に認定されているベルクールのスタッフが丁寧にサービスするドリンクを、ティーフリーフロー(おかわり自由)にてゆっくりとお愉しみいただけます。

心地よい水音の滝が流れる水辺に面した「ベルクール」。水面に映る灯りが幻想的な雰囲気の店内で、秋の優雅なひとときをお過ごしください。

## ■"秋の兵庫"をイメージ 秋の味覚とチョコレートとのマリアージュ

神戸ワインを煮詰めたソースをかけた濃厚なチョコレートムースやブラウニーといったチョコレートの味わいと、いちじく・丹波黒豆のタルトやかぼちゃの甘み広がるホテルブーランジェ特製デニッシュなど、秋が旬のスイーツとの組み合わせをお愉しみください。



### ■兵庫の食材の魅力が詰まったセイボリー

ホテルシェフが手掛けるこだわりのセイボリー。淡路島産のたまねぎのスープに、赤ワインで煮込んだ播州赤どり、夢前町産の"七福卵"を使ったオープンサンドなど、地元 兵庫で採れた食材で仕上げました。



#### <アフタヌーンティーセット~Autumn Gift~>

https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/belle/menu/#!menu-467

■期 間;2023年9月4日(月)~11月5日(日)

■料 金;お1人さま 5,300円(約10種のお飲みものからお好きなだけお召しあがりいただけるティーフリーフロー付)

## <スイーツ>

チョコレートムース 神戸赤ワインソース/季節のタルト(~10月15日:いちじく/10月16日~:丹波黒豆)

ブラウニー・オ・マロン/かぼちゃのデニッシュ/オペラ ナッツのクリスタリゼ添え

季節のフルーツ(9月:梨 / 10月:ぶどう)/スコーン2種 (神戸紅茶・プレーン) りんごジャムとクロテッドクリーム添え

## <セイボリー>

淡路島たまねぎのスープ/播州赤どりの赤ワイン煮/七福卵と野菜のオープンサンド/豚肉とパセリのテリーヌ

## <ドリンク(ティーフリーフロー)>

紅茶3種、ハーブティー3種、季節のフルーツティー2種、日本茶2種、コーヒー 《オプションドリンク》

#### 赤ぶどうのビネガーソーダ 900円

ぶどう品種カベルネソーヴィニヨンの果汁を使用したノンアルコールドリンク

- ※表記料金には税金・サービス料が含まれております。
- ※数に限りがございますので、ご予約をおすすめいたします。
- ※食材入荷の都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
- ■ティーラウンジ ベルクール(本館 1F) 11:00~18:00

心地良い水音と柔らかな自然光が差し込むティーラウンジ。 フランス語で「美しい庭」を意味する店名そのままに、アフタヌーンティーや 季節のスイーツなど優雅に午後のひとときをお過ごしいただけます。

日本紅茶協会「おいしい紅茶の店」に認定されています。

https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/belle/

#### ■ご予約・お問い合わせ

ご予約はホテル公式ホームページにて承ります。

https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/belle/menu/#!menu-467

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



ティーラウンジ ベルクール

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