

【神戸ポートピアホテル】日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて 『開業43周年謝恩 春のグルメフェア』3/1(金)より館内レストランにて開催

神戸ポートピアホテルは、2024年3月1日（金）～4月30日（火）の期間、日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて『開業43周年謝恩 春のグルメフェア』を開催いたします。

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



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）では、2024年3月1日（金）～4月30日（火）の期間、館内レストラン10店舗にて『開業43周年謝恩 春のグルメフェア』を開催いたします。日頃のご愛顧へ感謝の気持ちを込めて、春の特別メニューで皆さまをお迎えいたします。

当フェアでは、“さくら”と名のつく食材や、さくらが香る食材などを使った、春爛漫のランチを、またディナーでは春ならではの食材をふんだんに使い、生命の息吹を感じる贅を尽くしたメニューをご用意いたしました。

ご家族や気の置けない大切な仲間とともに、心満たされるおいしい時間をお過ごしください。

『開業43周年謝恩 春のグルメフェア ～さくらランチ～』

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

『開業43周年謝恩 春のグルメフェア ～春食材ディナー～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/176/>

■開催期間：

2024年3月1日（金）～4月30日（火）

■レストランメニュー紹介：

本館 30F スカイグリーンbuffet GOCOCU

春爛漫の美味しい時間を 多彩な味わいのbuffetで

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

桜鯛はワカサギとともにエスカバッシュに、香住の蛍イカはサッと炙って桜海老のガレットを添えて...。"食の宝庫"兵庫が誇る春の味覚を中心に、味わい豊かなメニューが集結。神戸ポークや播州赤鶏などの肉料理も食材やソースに工夫を凝らし、彩味あふれる春の装いで登場します。「いちご」と「さくら」がテーマのデザートも存分にお楽しみください。



本館 2F 鉄板焼 但馬

桜色を纏った海鮮ソテーや美味なる鉄板焼プレート

謝恩ランチコース 7,000 円

桜色のソースをあしらった前菜は、桜鯛と蛍イカに春の訪れを告げるういも合わせたソテー。赤玉ねぎを用いた酸味あるソースが素材の繊細な風味を引き立てます。メインプレートは、厚切りハムを挟みベシャメルソースを塗って鉄板で仕上げたクロックムッシュと黒毛和牛ステーキの美味なる競演で魅了します。



春の旬味あふれる品々に 黒毛和牛ステーキ 120g も！

謝恩ディナーコース 12,500 円

鉄板焼を駆使した春の旬味あふれる品々に、黒毛和牛モモ肉がたっぷり 120g 付いたコース。サザエとグリーンアスパラガスのソテーは、蛤だしで炊いたはと麦の食感もオツな創作性の高い一品。豆類、春菊、ルッコラなど温野菜のミモザサラダは、春の香りと彩りが満載！ 華やかな料理で春の喜びを満喫してください。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

桜鯛、桜海老、桜花など さくら満開の中華コース

龍翔コース 5,200 円

「さくら」食材を随所に散りばめた中華コース。前菜では淡路島産の桜鯛を新鮮な刺身と香りの良い青山椒焼きの 2 種でお届け。翡翠色の春キャベツのスープは紅ずわい蟹身がたっぷり。桜海老餃子・玉ねぎ焼売・桜花小籠包の蒸し点心、いかなごのくぎ煮チャーハンなど春仕立ての緩急ある味をご堪能ください。



ふかひれやラムチョップも 春の豊かな香りとともに

延寿コース 12,500 円

ふかひれ塊には翡翠色の春キャベツのスープをかけ、たらの芽をあしらって。ラムチョップはスパイシーな香辛料で焼き、爽やかな香りが鼻に抜ける青山椒ソースを合わせて。そのほか、北京ダックの薄皮包み、鯖と春野菜の炒め、桜海老チャーハンなども付いた中華のコースで春爛漫のひとつきをお過ごしください。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

前菜からデザートまで 祝賀の美味を集めて

4月限定ランチ 7,500 円 販売期間：4/2（火）～4/30（火）

小鯛桜寿司や蛸柔らか煮などの小皿が集うお祝い前菜、蓮子鯛姿造りなどが登場する感謝を込めた祝賀コース。沢煮椀は、ゴボウやニンジンのほか、筍やうども加えて春の装いに。甘鯛の蒸し物は、桜餅風に仕立てて香り良く。肉汁あふれる黒毛和牛の石焼きステーキや季節ご飯、桜デザートにもご期待を！



桜肉を刺身と鍋で。 春の夜のご馳走会席

謝恩ディナーコース 10,000 円

関西では珍しい桜肉（馬肉）が愉しめるコース。お祝い前菜の後は、鯖やイカなど旬魚介に加えて新鮮な桜肉が刺身で登場。ぷりっとした食感と臭みのない淡泊な旨みをご堪能ください。鯖の焼き物に続くメインの桜鍋は、味噌ベースのだしでマイルドなコクを愉しんで。鍋後は卵雑炊か季節ご飯でほっこりと。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

レアな旨みが愉しめる サクラマスのカツレツランチ

謝恩ランチ 3,000 円 《平日限定》

※サラダ、スープ、ライスまたはパン、ドリンク付

メインは、サクラマスのカツレツに春野菜を合わせた一皿。マリネして自家製バゲットの極細パン粉をまぶした桜鱈は、レアに揚げ、桜風味のタルタルソースでしっとり繊細な旨みを際立たせて。新鮮な春野菜の食感とのコントラストも愉しみください。



春の味覚や定番メニューを家族みんなで存分に！

ファミリーディナーbuffet 4,800円《土・日曜日、祝日限定》

オーダーごとに仕上げる「みなとじまブイヤベース」や「ビーフ鉄板焼」など定番メニューに加え、春食材を使用した多彩なメニューが一堂に！かき揚げ、ちらし寿司、ブランドなど素材の持ち味を生かした和洋の味が存分に楽しめます。パスタやピッツア、フライドチキンなどキッズに人気のメニューも豊富にご用意。



本館 1F おでん 京和田

桜海老と鯖の海鮮丼に名物のおでんも！

謝恩ランチ 3,000円

旬の桜海老と鯖を堪能できる丼がメイン。桜海老はサツと火入れして香りと甘みを際立たせ、鯖は皮目を香ばしく炙って焼き霜に。とろとろの温度卵も醤油ベースのたれと相性良く、素材の繊細な味を引き立てます。名物のおでん2種、小鉢やデザートも付いた充実の昼膳をお楽しみください。



春仕立てのおでんなど 彩味あふれるコース

謝恩ディナーコース 5,000円

春仕立てのおでんを主軸にしたコース。旬味鮮やかな菜の花や筍の先付、桃白色に透き通る桜鯛の薄造りに続き、ふわりと春の香りを纏って登場するのは「糸より鯛桜蒸し」。桜の香りが淡泊な白身に移り、上品なおいしさに唸る一品です。よもぎ麩やうどんなど季節ならではのおでんもお楽しみに！



南館 4F 神戸串あげ SAKU

さくら食材もサクサク！串あげ屋さんのソース丼

謝恩ランチ 3,000円

桜鱈や桜葉で巻いた鯛のほか、海老、牛肉、豚肉などのフライをトッピングした「串あげ屋さんのソース丼」がメイン。練りごまをブレンドしたコク深いオリジナルソースがサクサクの衣に絡み、白ごはんやキャベツとの相性もバッチリ。温度卵をかけるとより濃厚な味が楽しめます。赤だし、香の物、デザート付。



串あげも釜炊きご飯も 春の旬味満載のコース

謝恩ディナーコース 5,000円

先付は、萌黄色のキャベツのすり流しのほか、桜海老や菜の花、筍など春を彩る品々が登場。メインの串あげは、桜鱈、鯛桜葉巻のほか、海老のすり身を挟んだ筍、朝倉山椒をアクセントにした牛肉などメリハリある12種をお届け。締め釜炊きの山菜桜ごはんや桜デザートまで、春の旬味を存分にどうぞ。



南館 4F 鮨 すし萬

にぎり寿司に 具沢山ミニちらしも！

謝恩ランチ 6,800 円

にぎり寿司に、ミニちらしも付いたコース。たらの芽、ごごみなどをカラリと揚げた天ぷらは、爽やかな春の香りが満載。にぎりは、桜鯛、サヨリ、本鮪とろなど選りすぐりの 5 貫がラインナップ。海老や煮穴子、鯛など具沢山のちらしは桜葉の香りをのせてより華やかに。デザートは関東風桜餅をお楽しみください。



酒肴と珠玉のにぎりで 春の夜に酔いしれる

謝恩ディナーコース 12,500 円

春の夜にしほりと愉しむ寿司コース。まずは、小鯛柚子昆布メやばちこ（干しくちこ）など酒肴に続き、桜鯛と本鮪とろの刺身が登場。寿司は、サヨリ、金目鯛、本鮪とろ、雲丹、煮穴子など珠玉のにぎり 11 貫に、食感の良い“とろたく”巻きも贅沢に。蛤の赤だしやデザートも付いたお値打ちメニューをこの機会に！



本館 2F バー レストカード

伝統的なカクテルを “さくら”スタイルで

Sakura Martini Sakura Manhattan 各 1,800 円

Sakura Bellini (ノンアルコール) 1,600 円

クラシカルなカクテルを桜仕様にアレンジ。マンハッタンは、丹波の蒸溜所で仕込んだ「サクラクロノス」をベースに桜のシロップと花びらをプラス。ウォッカベースのマティーニは、桜のリキュールと塩漬けを加えて桜が舞う甘美な世界観に。ノンアルコールのベリーニはキュートなフローズン仕立でお届けします。



本館 1F ティーラウンジ ベルクール

ピクニック気分で味わう イタリア風いちごスイーツ

～ La Primavera～春のアフタヌーンティーセット 5,300 円

“ピクニック”をテーマにイタリアンテイストのいちごスイーツが勢ぞろい。香り高いババヤアーモンドのパンナコッタ、桜のマリトツツオのほか、イタリアの復活祭「パスクア」にちなんだ卵型クッキーも。白身魚のスカパーチエやミネストローネなど多彩なセイボリーも春のピクニック気分を盛り立てます。



■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 デイナーbuffe、レストカードを除く)

※営業時間・定休日はホテル公式ホームページにてご確認ください

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