

《新風味わう一夜限りの美食イベント》

「神戸 たむら 新料理長 安藤智の日本料理と石川県の日本酒を愉しむ夕べ」

11月10日（日）神戸ポートピアホテル 日本料理 神戸 たむらにて

神戸ポートピアホテルは、日本料理 神戸 たむらの新料理長就任を記念し、「神戸 たむら 新料理長 安藤 智の日本料理と石川県の日本酒を愉しむ夕べ」を、十日夜（とおかanya）にあたる2024年11月10日（日）に開催します。



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）は、「日本料理 神戸 たむら」新料理長就任のお披露目として、安藤 智が手掛ける旬の美食と、石川県の豊かな地酒を味わう一夜限りの特別イベントを開催します。秋の収穫祭といわれる“十日夜”（2024年11月10日）にちなみ、お食事の前には神戸の街・海を360°見渡せる「屋上テラス ソラフネ神戸」で、お月見を愉しんでいただけます。また、本イベントの売上の一部は義援金として石川・能登半島へ寄付し、石川県の豊かな恵みへの感謝とともに復興への応援の気持ちを神戸から届けます。

“新料理長 安藤智が紡ぐ、美食の会席コース”

秋の実りを一皿に表現した前菜をはじめ、きめ細かい肉質と上品な脂が特徴の「能登牛」のサーロイン石焼や加賀野菜の「源助大根」といった石川県の食材、河豚や蟹など冬の味覚もふんだんに取り入れた、このイベントだけの限定メニューをご用意。素材を活かす安藤の妙技で丁寧に仕上げる新たな味わいをお愉しみください。

“石川県の日本酒を、秋だけの楽しみ「ひやおろし」で”

春先に絞ったお酒を夏の間熟成させて秋に出荷する日本酒「ひやおろし」。本イベントでは、石川を代表する銘柄のひやおろしを飲み比べでお愉しみいただけます。豊穡の秋にふさわしい穏やかな香りとまろやかな旨味が織りなす至福のひとときをご堪能ください。

《提供予定銘柄；宗玄（珠洲市）、遊穂（羽咋市）、加賀鳶（金沢市）、天狗舞（白山市）、菊姫（白山市）》

神戸ポートピアホテルは、本イベントを通じて、四季の移ろいを五感で楽しむ深い食体験とともに、ホテルの落ち着いた空間のなか、お客様が温まる豊かなひとときを提供いたします。

『神戸 たむら 新料理長 安藤智の日本料理と石川県の日本酒を愉しむ夕べ』

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-92>

■日時・場所：

2024年11月10日（日）18：00～21：00

〔受付〕18：00～ 本館30F GOCOCU（展望受付）

〔食事〕18：30～21：00 南館4F 日本料理 神戸 たむら

■料金：

お1人さま 16,000円

オーバルポイントプログラム会員さま 15,000円

（お料理、お飲みもの、「ソラフネ神戸」入場料含む）



屋上テラス ソラフネ神戸

■お献立：

〔前菜〕渋皮栗の珈琲煮／ときひら茸 バター焼き／蟹 水菜 ジュレ和え 他

〔お椀〕松茸のかます巻き 紅葉人参 松葉柚子

〔造里〕鰯薄造り／鮪中とろ／車海老

〔焼物〕河豚の柚子釜焼き 柚子味噌／能登牛サーロイン石焼 雲丹添え

〔酢物〕タイラギ焼き霜 焼き茄子ソース 和風ピクルス

〔蒸物〕鰻の蕪蒸し 友地あんかけ 銀杏 百合根

〔食事〕源助大根と蟹ご飯 赤だし 香のもの

〔水物〕アイス最中



日本料理 神戸 たむら

■ご予約・お問い合わせ：

ホテル公式ホームページにて承ります。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-92>

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

神戸 たむら 料理長 安藤 智

尼崎市出身。大阪・兵庫の日本料理店やホテルで修業を積む。

2023年、神戸ポートピアホテル入社。京和田 料理長に就任。

2024年、神戸 たむら 料理長に就任。



神戸 たむら 料理長 安藤 智

※メニュー・お酒の内容は入荷状況により変更させていただく場合があります

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※他の優待・特典の適用対象外商品となります

※悪天候によりソラフネ神戸休業の場合はご入場いただけません

※未就学児はソラフネ神戸へご入場いただけません

※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 山口 萌

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