

【神戸ポートピアホテル】石川・能登の食材を食べて応援！チャリティ企画 「つなぐ架け橋 グルメフェア」11/1（金）より開催

神戸ポートピアホテルは、2024 年 11 月 1 日（金）～12 月 30 日（月）の期間、館内レストランにて『石川・能登半島応援企画～つなぐ架け橋 グルメフェア～』と題したチャリティーフェアを開催。

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



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 11 月 1 日（金）～12 月 30 日（月）の期間、館内レストラン 10 店舗にて『石川・能登半島応援企画～つなぐ架け橋グルメフェア～』と題したレストランフェアを開催いたします。本年 1 月に発生した能登半島地震、9 月に発生した豪雨で被災した、石川・能登半島を“食べて応援する”チャリティーフェアでフェア売上の一部と店内に設置された募金箱の義援金を被災地に寄付いたします。フェアでは、各レストランシェフが石川県の食材や郷土料理と兵庫の味を掛け合わせた、シェフ特製の“架け橋グルメ”をご提供いたします。石川県で親しまれている郷土の味「治部煮」や、能登に伝わる魚醤「いしる」を使用した料理など、さまざまな石川・能登グルメをお楽しみいただけます。

阪神・淡路大震災から来年 1 月で 30 年が経ちます。当時、私たちの街神戸は全国各地から温かい支援を受けて、復興を遂げることができました。この神戸の街から石川・能登半島の復興を願い、石川・能登の食材を食べて応援する企画を通して感謝と応援の思いをつないでまいります。

詳細は以下の通りです。

『つなぐ架け橋グルメフェア～ランチ～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/271/>

『つなぐ架け橋グルメフェア～ディナー～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/272/>

■開催期間：

2024 年 11 月 1 日（金）～12 月 30 日（月）

■レストランメニュー紹介：

南館 4F 日本料理 神戸 たむら

石川県の郷土の味を 神戸らしい会席コースに

つなぐ架け橋グルメフェアランチ 6,000 円

石川県で親しまれる郷土の味を『神戸たむら』流の会席コースに。現地では鰯や鯖を使う発酵食品の「かぶらずし」は、上品な白身の鯛であっさり食べやすくアレンジ。また能登に伝わる魚醤「いしる」は、かます焼きや鰯しゃぶの風味付けのほか、イカと牛蒡の炊き込みご飯にも使用。鰯は竜田揚げに、大根はステーキにして炊合せた鰯大根も料理長おすすめの一品。



本館 2F 鉄板焼 但馬

黒毛和牛フィレを使った 鉄板で作るハントンライス

つなぐ架け橋グルメフェアランチ 6,000 円

石川県ご当地グルメ「ハントンライス」を目前の鉄板で。黒毛和牛フィレを贅沢に使用し、白身魚や海老とサクサクの揚げ焼きにするライブ感もおいしい一皿。そのほか石川県産サツマイモ「五郎島金時」のほくほく感と淡路玉葱の甘みが印象的なオニオングラタンスープ、加賀棒茶ババロアなどお楽しみがいっぱい！



本館 29F 中国レストラン 聚景園

石川と兵庫の食を融合した 洗練の中華ランチコース

龍翔コース 5,200 円

※12/21（土）～25（水）はクリスマスメニューをご提供

石川と兵庫の食のエッセンスを融合し、洗練の中華コースに。瀬戸内海で獲れた旬魚は、柿の葉に包んで蒸し、能登のいしるを使用した香り高いソースで。また五香粉で香り付けした淡路牛は、能登や兵庫の野菜とともに煮てコク深く。能登牛のブラックチャーハンやカリカリの五郎島金時あめ炊きにもご期待ください。



本館 30F スカイグリルbuffe GOCOCU

郷土料理ほか多彩な味を 気軽なbuffeスタイルで

ランチbuffe／平日 4,000 円 土・日曜日、祝日 4,500 円

ディナーbuffe／平日 5,000 円 土・日曜日、祝日 5,500 円

※12/21（土）～25（水）のディナーはクリスマスメニューを、12 /28（土）～12/31（火）は年末特別buffeをご提供

石川県の味を気軽なbuffeで。正月料理の定番で溶き卵の寒天寄せ「えびす」や茄子のオランダ煮など、現地の味に忠実なものもあれば、柚子胡椒風味の寒鰯カルパッチョや加賀味噌で焼き上げた豚肉をバルサミコソースでアレンジしたものも。そのほか名物のローストビーフなど多彩な品々が登場します。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

加賀蓮根など串あげに 滋味豊かな鴨の治部煮そば

つなぐ架け橋グルメフェアランチ 3,000 円

肉厚の加賀蓮根など素材を生かした串あげのほか、加賀地方の伝統料理「治部煮」をアレンジした蕎麦が登場。鴨は柔らかく煮た身をトッピングするだけでなく、焼いた皮をだしに加えて旨みたっぷりに。ほのかに柚子も香る滋味豊かな味わいに癒されます。締めは香ばしく焼いた秋鮭の混ぜご飯をお楽しみください。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

石川と兵庫の食材を バリエティ豊かな洋食で

加賀蓮根入りミートソースピッツァ 2,000 円

石川県特産いしるを使ったペペロンチーノ 2,000 円

播州百日鶏と加賀蓮根のカルボナーラスパゲティ 2,400 円

真鯛のポアレ 石川県産五郎島金時のドフィノワーズ 3,000 円

※サラダ、スープ、コーヒーはbuffeスタイルにてご用意しております。

加賀蓮根の食感の良いミートソースピッツァや、自家製パンチエッタと淡路玉葱を使った「いしる」が香るペペロンチーノなど、石川と兵庫の食材を生かした洋食 4 品がラインナップ。五郎島金時のドフィノワーズを添えた真鯛のポアレは、パンまたはライス付でご提供。



本館 1F おでん 京和田

加賀名物の小松うどんに 香ばしい旨みの鶏ご飯も！

つなぐ架け橋グルメフェアランチ 2,800 円

江戸時代より加賀名物として名高い小松うどんがメイン。細めの麺がつるつると喉ごしよく、あっさり味のだしとともに身体に染み入るおいしさ。ほかに店名物のおでん 2 種、醤油麴に漬けた鶏もも肉とネギを香ばしく焼いた鶏ご飯なども登場。味もボリュームも大満足の昼膳でほっこり安らぐひとときをどうぞ。



南館 4F 鮓 すし萬

ネタ自慢の握り、細巻に 石川県の伝統食笹寿司も

つなぐ架け橋グルメフェアランチ 5,000 円

握り、押し、細巻の多彩な寿司が味わえるランチ。握りは、とろ、雲丹、針烏賊、煮穴子のほか近海の白身などネタ自慢の 6 貫がラインナップ。石川県では地元で獲れる魚を使って作るハレの日の伝統食「笹寿司」はメ鯖で、細巻は定番の鉄火巻をご提供。茶碗蒸しやデザートも付いた充実のコースをご堪能ください。



本館 2F バー レストカード

爽やかな能登のジンを キンキンの神戸スタイルで

のどジントニック〜KOBE STYLE〜 1,500 円

柚子や榎（かや）など能登の里山の材料を使って蒸溜したクラフト・ジン「のどジン」を、氷を入れずに酒瓶やグラスなど全部キンキンに冷やして作る“神戸スタイル”のジントニックをご提供。こだわりのプレミアム・トニックウォーターがジンの爽やかな香りをいっそう引き立て、最後まで薄まらずに味わえます。



■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。

※メニュー内容は、食材の都合により変更になる場合がございます。

※当フェアは、他の優待・特典の適用対象外商品となります。（「GOCOCU」および「SOCO」ディナーbuffetは除く）

※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