

報道関係者各位

## 中国料理の高級食材「ふかひれ」を贅沢に使った “ふかひれづくし”のコース料理<全7品>を提供

株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 小室貴史）は、中国レストラン「聚景園（しゅうけいえん）」にて、アミューズからデザートまで7品すべてにふかひれを使用した広東料理のコースを、平成30年2月19日（月）～2月28日（水）の10日間限定で販売いたします。

中国レストラン「聚景園」の料理長 佐藤幸治 は、中国の格式高い料理で供される「参（なまこ）・鮑（あわび）・翅（ふかひれ）」のうちのふかひれに焦点を当て、オリジナルのコース料理を考案しました。メニューに使用するふかひれは気仙沼で水揚げされたもので、高度の調理技術を用い各メニューに合わせて尾びれや胸びれ、背びれを使い分けます。

ふかひれは良質なたんぱく質のほか、コラーゲンやコンドロイチンが豊富で、美肌効果や関節の痛み緩和などの効果が期待できます。当社ビジョンテーマの一つ、「お客さまの笑顔と健康」につながる商品でもあります。

詳細は次のとおりです。

商品名 ; ふかひれづくし 特別コース

コース内容 ; アミューズ  
（ふかひれの白和え・ふかひれ入り湯葉巻き）  
ふかひれのお刺身冷菜 赤酢と葱生姜ダレ  
ふかひれステーキ 黄ニラ・もやし添え  
吉切鮫と毛鹿鮫の煮込み 食べ比べ  
牛タンの特製煮 ふかひれのフリットと共に  
三田米と白身魚のふかひれ軟骨コラーゲンスープかけ  
ふかひれの蜜煮のせココナッツブリュレ



販売料金 ; お1人さま 17,820円（税・サービス料込）

開催期間 ; 平成30年2月19日（月）～2月28日（水） 10日間  
ランチ・ディナータイムともに販売

開催場所 ; 本館29階中国レストラン「聚景園」



「聚景園」料理長 佐藤 幸治

ご予約・お問い合わせ ; 聚景園 Tel.078-303-5202（直通）

<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 営業本部 営業企画 万庭 奈々恵  
Tel.078-303-5223(直通) Fax.078-303-5228(直通) E-mail n\_manba@portopia.co.jp