

ポートピアホテル初のイベント「レストランシェフの饗宴」開催！ ホテル内11の直営レストランの味を一度にコースで愉しめます

株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 小室貴史）は、ホテル内11の直営レストランの味が一堂に集い、スペシャリティメニューをコース仕立てでお楽しみいただけるポートピアホテル初のイベントを、2018年3月21日（水・祝）に開催いたします。

ポートピアホテルは2018年3月に開業37周年を迎えます。その感謝の想いを込めて、「春のめぐみと地産地消」をテーマに各レストランの料理長がメニューを考案しました。レストランのコラボレーションメニューや地元食材を使った人気メニューを味わえます。イベントでは、各料理長によるこだわりメニューの紹介やパフォーマンスなどでライブ感をお楽しみいただけるほか、レストランの食事券や飲み物の券が当たるお楽しみ抽選会を行います。

イベントの概要は次のとおりです。

イベント名： ～ポートピアホテル 感謝の夕べ 2018～レストランシェフの饗宴

開催日時： 平成30年3月21日（水・祝） 6:00p.m.～8:30p.m.（受付 5:30p.m.～）

開催場所： ポートピアホテル本館B1F「借楽の間」

販売料金： お1人さま 18,000円（税・サービス料込）

※ワインペアリング付

ペア宿泊付 39,000円（税・サービス料込）

※イベント2名さま分と2名1室スタンダードツインの宿泊料を含む



地産地消 食材イメージ



コース料理イメージ



料理を手がける料理長たち

メニュー内容 ; ()内はレストラン名

【ワインペアリング】

スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン(EREMO)

【前菜】

蒸し鮑 たらふの芽 黄身酢掛け、山城の筍美人粉揚げ、甘鯛白酒焼、飯蛸桜煮、菜の花ぼんぼり和え(神戸たむら)

車海老・蓮根・アスパラの串揚げ 桜塩 とSAKU 特製たれ(SAKU)

冷製おでん トマト、ちぎり天、鶏玉子(京和田)

マグロタルタル 黒オリーブのソース(EREMO)

【スープ】

乾貨(ふかひれ・干し鮑・干し貝柱・乾燥なまこ)入り金華豚の澄まし蒸しスープ(聚景園)

【パスタ】

アスパラガスとリコッタチーズのトルテッリ カラスミとレモンのエスプーマと共に(SOCO)

【魚料理】

オマール海老と鯛のムースリヌ 小野菜を添えて エストラゴン風味のナンチュアソース(トランテアン)

【肉料理】

神戸牛ザブトンの鉄板焼とGOCOCUの石窯で焼き上げたブラックアングスのローストビーフの饗宴

(但馬)(GOCOCU)

【パン】

フォカッチャ(SOCO)

【デザートbuffet】

ジャスミンのボンボンショコラ・イチゴのマカロン・柚子風味のカリソン(トランテアン)

桜いろいろ(神戸たむら)

いちごのティラミス(GOCOCU)

杏仁豆腐・マンゴープリン・黒ごま餡のごま付き揚げ団子(聚景園)

【コーヒーまたは紅茶】

ブレンドコーヒー または 英国王室御用達 H.R.ヒギンスの紅茶「ブルーレディー」(ベルクール)

【ドリンクコーナー】※別途有料

ワイン(EREMO)、カクテル(レスタカード)、日本酒(京和田)

※食材の入荷状況により、メニュー内容は変更となる場合がございます

ご予約・お問い合わせ ; 料飲部 Tel. 078-302-1148 (直通)

※各レストラン・バーでも承ります。

※前日までにチケットをお買い求めください。ホテルHPからオンラインにて購入可能

＜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