

## 西郷どんを育んだ薩摩のご馳走 「わっぜうまか!鹿児島フェア」開催!!

2018年5月7日(月)~7月8日(日)

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、2018年5月7日(月)~7月8日(日)「わっぜうまか!鹿児島フェア」を実施いたします。

明治維新から150周年を迎えた今年、その立役者である西郷隆盛と彼を育んだ鹿児島の地が注目を集めています。九州の中でも南北600キロに及ぶ広大な県土を持つ鹿児島県。このたびホテル内12のレストラン&バーで、その豊かな自然が育む食材と独自の食文化から生まれた郷土料理をホテルレストランのシェフたちが腕によりをかけて多彩にアレンジいたします。

フェアを通じて、「食の宝庫・鹿児島県」の魅力を兵庫県のお客さまはもとより全国各地からご来館のお客さまにお届けし、日本各地の郷土料理の魅力再発見に貢献してまいります。

また「鹿児島フェア」レストランメニューご利用のお客さまに抽選でポートピアホテル宿泊券や食事券、西郷どん特製グッズ、鹿児島県の特産品などが当たる「スタンプラリー」を同時開催いたします。詳細は次のとおりです。

催事名称:「わっぜうまか!鹿児島フェア」※「わっぜうまか」は鹿児島弁で「すごく美味しい!」

開催期間:2018年5月7日(月)~7月8日(日) 実施店舗:館内12のレストラン&バー

メニュー:別紙ご参照

<料理イメージ>



フレンチレストラン トランテアン



中国料理 聚景園



鉄板焼 但馬

<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 橋本 博

Tel.078-303-5223(直通) Fax.078-303-5228(直通) E-mail hhashimoto@portopia.co.jp

## 鹿児島フェア レストランスタンプラリー

開催期間 : 2018年5月7日(月)～7月8日(日)

対象店舗 : 「鹿児島フェア」参画の館内12のレストラン&バー

参加対象者 : 館内12のレストラン&バーで「鹿児島フェア」メニュー利用のお客さま及び  
5月29日(火)「林 真理子 講演会」ご参加で当日対象レストランをご利用のお客さま

参加方法 : 「鹿児島フェア」メニューご本人さまのご利用1回につき、スタンプカードにスタンプ1個押印。  
スタンプが合計3個集まれば抽選にて下記の賞品をご提供いたします。  
また「林 真理子 講演会」チケットをご利用レストランにて提示いただくと  
スタンプ1個押印いたします。但し、併せての押印はいたしません。  
賞品のご応募及びお渡しは、開催期間内に本館2階ダイニングカフェ「SOCO」にて承ります。

賞品 : ①「西郷どん賞」……………ポートピアホテル ペア宿泊券(1組2名さま)  
②「わっぜうまか!鹿児島賞」…ポートピアホテルレストランペア食事券(5組10名さま)  
③「おじゃったもんせ鹿児島賞」 西郷どん特製グッズ、鹿児島県特産品(先着50名さま)

①、②の当選発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

協力 : 鹿児島県 スカイマーク株式会社



<鹿児島フェア レストランメニュー>

料金はいずれも税・サービス料込

食材の都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます

本館 31F フレンチレストラン トランテアン メニューポートピア ¥15,444

---

お食事前のお楽しみ/さつま若しゃものショーフロワ仕立て 野菜のピューレとサラダを添えて  
ヨコワマグロのコンソメスープ ニース風のイメージ/鹿児島県産 鱧の赤ワイン煮込み  
かごしま黒豚 骨付きロース肉のラケ 柑橘香るジュソース/ナチュラルチーズ/マドレーヌ  
鹿児島県産フルーツのパルフェグラッセに濃厚なマルキーズショコラを組み合わせて  
小菓子/コーヒーまたは紅茶

本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

---

【ランチ】平日¥3,500 土・日・祝日¥4,000 【ディナー】 平日¥3,900 土・日・祝日¥5,000

いずれもシニア(65才以上)、小学生、幼児料金がございます

安納芋のムース 珈琲風味/鹿児島県産 鰹の炙り漬け レモングラスのコンディマンと/鹿児島の焼酎で煮込んだ  
豚ばら軟骨の香味揚げ/太陽のキビナゴと鹿児島県産の酒盗パスタ/鹿児島郷土料理 骨付き豚肉の味噌煮込み  
知覧茶を纏った熟成豚肉のロースト 桜島大根づけをアクセントに/ 鹿児島県産キビナゴの天ぷらと兵庫五国野  
菜たっぷりの自家製さつま揚げ/鹿児島県黒毛和牛の赤ワイン煮込み(土・日・祝日のディナーのみ)/知覧茶と大納言  
小豆のショートケーキなど

本館 29F 中国料理 聚景園 ランチ ¥5,940 ディナー ¥11,286

---

【ランチコース】桜島どり入り中華前菜/ふかひれとさつまいものろみスープ/キビナゴのパリパリ揚げ 玄米  
クレープ包み/かごしま黒豚の煎り焼き わさびオイルソース/奄美鶏飯 金華ハムチキンスープ仕立て/チャイニ  
ーズデザート二種

【ディナーコース】鹿児島県食材の中華前菜盛り合わせ/ふかひれの塊煮込み 鹿児島の黒酢を添えて/「獅王」  
の芋焼酎香り蒸し/鹿児島黒牛の煎り焼き わさびオイルソース/奄美鶏飯 金華ハムチキンスープ仕立て/チ  
ャイニーズデザートと鹿児島郷土菓子

本館 2F 鉄板焼 但馬 ランチ ¥5,940 ディナー ¥11,880

---

【ランチコース】アミューズ/サラダまたは焼き野菜/鹿児島県産黒毛和牛モモ肉 150gの鉄板焼/ご飯/薩摩汁  
香のもの/デザート/コーヒー

【ディナーコース】アミューズ/黒豚ロース 黒酢を使ったソース 山椒の香りパウダー/サラダ/鹿児島県のざき  
牛ロース 120gの鉄板焼/焼き野菜/ご飯/薩摩汁/香のもの/デザート/コーヒー

本館 2F ダイニングカフェ SOCO ディナーbuffet 平日¥3,200 土・日・祝日¥4,000

---

シニア(65才以上)、小学生、幼児料金もございます

鹿児島県産キビナゴのスカパーチェ/鹿児島県産カンパチのカルパッチョ/鹿児島県産ポークの自家製パンチエ  
タを使ったペンネ アマトリチャーナ/鹿児島県産米を使ったトマトとモッツアレラチーズのリゾット(月替り)  
鹿児島の芋焼酎とフルーツのゼリー/鹿児島産緑茶のムース/鹿児島産安納芋を使ったチャンペローネなど

本館 2F バー レストカード

---

シロクママルガリータ ¥1,900

本館 1F イタリアンパール EREMO ディナー ¥5,940

---

キビナゴのフリット/鹿児島県野菜とフロマージュブランのサラダ/アオリイカとキャベツのペペロンチーノ  
桜島どりとポテトのトマト煮込み または 鹿児島黒豚のスペアリブのロースト/紅甘夏のソース/デザート

本館 1F おでん 京和田 京和田コース ¥4,500

---

先付/お造り三種盛り/かごしま黒豚の旨煮/おでん七種盛り合わせ/さつまいもご飯/赤だし/香のもの/デザート

<鹿児島フェア レストランメニュー>

料金はいずれも税・サービス料込

食材の都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます

本館 1F ティーラウンジ ベルクール

---

安納芋のスムージー ～鳴門金時を添えて～ ￥1,188

鹿児島銘茶 知覧茶と紫芋のようかん ￥1,485

南館 4F 日本料理 神戸 たむら お昼の懐石 ￥7,128 夜の懐石 ￥11,880

---

【お昼の懐石】先付/そら豆の白アウエー オクラ黒豚巻き揚げ 常節旨煮 造里/かんぱち キビナゴ 他  
煮物/かごしま黒豚の角煮 さつまいも餡かけ 小鍋/かごしま黒豚のしゃぶしゃぶ  
食事/鹿児島県産こしひかり または うどん 香のもの 赤だし デザート/白熊アイス

【夜の懐石】先付/そら豆の白アウエー オクラ黒豚巻き揚げ 常節旨煮 さつま揚げのおろし和え 黒牛の炙り寿司 造里/かんぱち キビナゴ他いろいろ 鍋/黒牛のしゃぶしゃぶ または すき焼き  
食事/鹿児島県産こしひかり または うどん 香のもの 赤だし デザート/白熊アイス

南館 4F 神戸串あげ SAKU 鹿児島串あげ各種 1本 ￥356～

---

かごしま黒豚(ロース/フィレ/黒豚ローストとさつまいも) /黒牛ロース/黒さつま鶏(もも肉/胸肉/ささみ)  
そら豆/安納芋/キビナゴの茶葉

南館 4F 鮪 すし萬 ランチ 鹿児島の幸と旬のにぎり盛り合わせ ￥3,564

---

先付/鮪(車海老 キビナゴ かんぱち など10貫)/吸いもの/デザート