

【神戸ポートピアホテル】今年も海老の季節がやってきた！ 新春“海老満福”あったかグルメディナー 1月7日(水)より開催

神戸ポートピアホテルは、2026年1月7日(水)～2月28日(土)の期間、新しい年の始まりにふさわしいレストランフェア『新春“海老満腹”あったかグルメディナー』を開催いたします。<https://www.portopia.co.jp/information/detail/229/>



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、2026年1月7日(水)～2月28日(土)の期間、館内7店舗にてレストランフェア『新春“海老満腹”あったかグルメディナー』を開催いたします。新しい年の始まりにふさわしい、華やかな“海老”をメインに、心も温まるディナーメニューをご用意いたします。

ハレの日に欠かせない、主役級食材“海老”が各店自慢の料理で

古来より海老は、腰が曲がるまで健やかに生きることを願う長寿の象徴として、日本の祝い膳に欠かせない存在とされてきました。また、幾度となく脱皮を重ね成長する姿には、**発展や繁栄への願い**が込められ、節目の季節に選ばれる縁起食材でもあります。寒さが一段と厳しくなるこの季節に、心と身体をやさしく温める一皿として、海老の旨味を引き出した『新春“海老満腹”あったかグルメディナー』をご用意いたしました。

迫力満点のオマール海老、身の締まりと力強い食感が特長のシータイガーなど、多彩で個性豊かな味わいの海老が登場する特別ディナー。それぞれの海老が持つ旨みを最大限に引き出し、シェフ渾身のメニューとしてこの冬一番の海老料理をご提案。鉄板焼「但馬」では香ばしく仕上げたオマール海老のソテーやシュリンプライス、中国レストラン「聚景園」では海老づくしコースのハイライトとして紅白仕立てのエビチリをご用意。

この冬、海老好きにはたまらない贅沢ディナーで、新しい年の幕開けを彩る至福のひとつときをお楽しみください。

『新春“海老満腹”あったかグルメディナー』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/229/>

■開催期間：

2026年1月7日(水)～2月28日(土)

■詳細内容：

本館 2F 鉄板焼 但馬

海老と贅を極める 鉄板焼ディナー

【“海老満福”あったかグルメディナー 20,000 円】

《3 日前までに要予約》

豪快なオマール海老のソテーを香り高いアメリカーナと削りたてトリュフで味わう満福ディナー。和だし香る釜炊きご飯のシュリンプライスには、ビスクをたっぷりかけて。黒毛和牛フィレのステーキ、淡路島玉葱をじっくり煮込んだ神戸ビーフ入りオニオングラタンスープも登場し、心躍るひとときを演出します。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

海老の妙味際立つ 多彩な中華ディナー

【延寿コース 13,000 円】

シータイガーのXO 醬蒸しは、甲殻類の旨味とXO 醬の香りが重なり迫る芳醇な一皿。また、海老マヨは新春らしく紅白に仕立てた 2 種の味わいで。ふかひれの塊煮込みと上海蟹味噌スープには海老餃子を添え、黒毛和牛には海老ミンチと旬野菜を巻くなど、趣向に富んだ中華の海老料理を存分にご堪能ください。



本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

海老の個性が光る品々に 肉料理や温かいデザートも

【ランチbuffet 平日 4,000 円 土・日曜日、祝日 5,000 円

ディナーbuffet 平日 5,300 円 土・日曜日、祝日 6,300 円】

海老とサーモントラウトのカクテル仕立てをはじめ、海老と白身魚のテリーヌ春菊ソースや海老と蟹の押し寿司など、多彩な海老料理が勢ぞろい。石窯で焼き上げるローストビーフやポーク鉄板焼、フォアグラ香るガランティーナに加え、フォンダンショコラやぜんざいの温かなデザートまで心ゆくまで楽しめます。



本館 1F コントワールド リュバン

優雅なオマール海老の皿を プリフィクスコースで

【～プリフィクスディナー～ 8,500 円・10,500 円】

魚料理で選べる「オマール海老とトマトを詰めた舌平目のヴァプール」は、舌平目の上品な旨味にオマール海老の凝縮した香味が寄り添う、優雅で繊細な一皿。ほかにも、海老のビスクや足赤海老とフランス赤鶏のスパイス焼きなどがオンメニュー。プリフィクスならではのお好きな組み合わせでお楽しみください。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

新春を寿ぐ海老の美味 冬の馳走をひと揃えに

【“海老満福”あったかグルメディナー 11,000 円】

新春を寿ぐ前菜には、海老と数の子の松前漬けをはじめ、海老芋の田楽や穴子の八幡巻きなど、祝いの品々を。造りには甘海老と赤貝、鯛の紅白盛りが並び、焼き物では黒毛和牛のステーキが登場します。海老・鯛・帆立・ブリ・鶏肉を合わせた滋味豊かな寄せ鍋が、冬時間をいっそう温かく満たす、趣深い会席をぜひ。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

海老フライとハンバーグのあったか満足プレート

【～神戸洋食～ 3,200 円】《平日限定》

サラダ・スープ・パンまたはライス付

ぷりっと大ぶりの海老フライと、粗挽き牛ミンチを使った名物「みなとじまハンバーグ」が一緒に楽しめる欲張りなプレート。揚げたての海老フライには柴漬け入りのタルタルソースを添え、付け合わせには海老と真鱈のグラタンなど、冬にうれしいあったか洋食が並びます。



本館 1F おでん 京和田

海老が彩る冬の和み ほっこりおでんの膳

【“海老満福”あったかグルメディナー 5,000 円】

名物のおでんは、ふっくらと香味豊かな海老団子をはじめ、ロールキャベツや大根など計 5 種のおでんでほっこりと。前菜には蓮根煎餅に海老タルタルをのせた一品、揚げ物にはぷりっとした海老の食感が生きる春巻きも登場。締めの大根とツナの炊き込みご飯まで、海老を主役にしたコースで心和むひとときをどうぞ。



■お問い合わせ：

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

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/229/>

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※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