

夏は辛く、涼しく、パワフルに！ 「Summer Gourmet Fair ～辛・涼・力(スタミナ)～」 猛暑を美味しく乗り切るグルメメニュー

神戸ポートピアホテルは2019年7月1日(月)～9月1日(日)の期間、「Summer Gourmet Fair ～辛・涼・力(スタミナ)～」を館内12のレストラン・バーにて開催いたします。

山椒や唐辛子などの香辛料を効かせた「辛」、カラダも見た目も涼しくなる「涼」、そして牛や鰻などの活力漲る食材を生かした「力」をテーマにシェフたちが猛暑を美味しく乗り切るメニューをバラエティ豊かにご用意いたしました。



中国レストラン「聚景園」 「旨辛ヒューヒュー唐揚げ」他、「辛」メニュー

神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は、2019年7月1日(月)～9月1日(日)の期間、「Summer Gourmet Fair ～辛・涼・力(スタミナ)～」を館内12のレストラン・バーにて開催いたします。高温多湿の日本の夏、ともすれば食欲減退になりがちですが、実は夏こそ暑さがご馳走の季節です。「辛・涼・力(スタミナ)」をテーマにシェフたちが猛暑を美味しく乗り切るメニューをご用意いたしました。

夏に辛い料理が良いとされるのは辛味成分の刺激による発汗作用でカラダの表面温度が下がり、涼しく感じられるからなのです。中国レストラン「聚景園」ではコチュジャンに漬け込んだ鶏を唐辛子入り衣であげた「旨辛ヒューヒュー揚げ」をはじめアラカルトメニューをご用意し、辛さもお好みで3～10辛までお選びい

ただけです。ダイニングカフェ「SOCO」のカレーフェアではホテル伝統の名物和牛カレー、イタリアンパール「EREMO」のハラペーニョたっぷりのピザにチェリーペッパーのアラビータなど辛さで暑さを吹き飛ばすメニューを揃えました。

夏は涼しさが一番！のお客さまには「涼」の代表的な「かき氷」はいかがでしょう。ティーラウンジ「ベルクール」では月替わりのご用意で、7月はマンゴー氷にマンゴー、パイナップル、ライチなどトロピカルフルーツをたっぷり盛った「マンゴートロピカル」、8月はミルク風味のふわふわかき氷に生クリームと栗、ミニ大福、あんこ、みつ豆をトッピングして抹茶ソースと冷たいぜんざいでいただく「ミルク金時」の和洋二種類がございます。フレンチレストラン「トランテアン」は涼しい森の木陰を感じるような夏鹿や旬魚のコースメニュー、日本料理「神戸 たむら」では地元兵庫の夏の代名詞「揖保乃糸」の手延素麺ランチが登場いたします。

夏バテ防止には「力(スタミナ)」メニューがおすすめです。

鉄板焼「但馬」が初めてチャレンジする黒毛和牛がゴロリと入った夏野菜カレーの「黒毛和牛ステーキカレーランチ」と鉄板で焼き上げたオマール海老の「オマール海老カレーランチ」、スカイグリルbuffet「GOCOCU」では夏のお楽しみ、BBQを石窯でアレンジしてをダイナミックに仕上げた骨付き牛のリブローズが味わえます。神戸串あげ「SAKU」ではスタミナ満点すっぽんにフカヒレのあんかけなどの「スタミナ串あげペアコース」が愉しめます。

その他のレストラン・バーも「暑さがご馳走」を存分にご堪能いただけるメニューをご用意しています。

詳細は下記のとおりです。

名称： 「Summer Gourmet Fair ～辛・涼・力(スタミナ)～」

開催期間：2019年7月1日(水・祝)～9月1日(日) ※店舗特別催事開催日および定休日は除きます。

参画店舗：(本館) 31F フレンチレストラン「トランテアン」、30F スカイグリルbuffet「GOCOCU」、
29F 中国料理「聚景園」、2F 鉄板焼「但馬」、ダイニングカフェ「SOCO」、バー「レスタカード」、
1F イタリアンパール「EREMO」、おでん「京和田」、ティーラウンジ「ベルクール」
(南館) 4F 日本料理「神戸 たむら」、神戸串あげ「SAKU」、鮨「すし萬」

メニュー・料金：

本館 31F フレンチレストラン「トランテアン」(涼)

＜ランチ・ディナー＞ ¥15,444

フォアグラのジュレとコーンクリームの2層仕立てが色鮮やかな前菜から、トマトとスパイスで爽やかに味わう旬魚。ハーブで包み、旨味を閉じ込める夏鹿まで、清涼な口当たりが心地いい、目にも涼しげなコース。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5201(直通)



本館 30F スカイグリルbuffet「GOCOCU」(力)

☆この夏おすすめ！

＜Sky BBQ Buffet & Beer(ディナー)＞(7/1(月)～9/30(月))

平日 ¥6,000 土・日・祝日・8月 ¥6,800 (8/10～16 は¥7,300)

※除外日 8/3・9/2、貸切日

フリーフロー付き(ビール・ワイン飲み放題)なら前日までのご予約で¥500 割引とおトクです。

※2時間制(ドリンク L.O.30分前)

夏のお楽しみ、BBQをGOCOCU風に石窯でアレンジ、骨付き牛のリブローズがダイナミックに並び、岩塩で炙る神戸ポークロース、夏野菜の冷たいチーズフォンデュなど趣向に満ちたメニューです。



◎ソフトドリンク付きメニューなら

＜ランチbuffet＞ 平日¥3,700 土・日・祝日¥4,000

＜ディナーbuffet＞ 平日¥4,000 土・日・祝日¥5,000

8月全日 土・日・祝日料金 (8/10～16 は各¥500 アップ)

シニア(65才以上)、小学生、幼児(4才以上)料金もごさいます。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5230(直通)

本館 29F 中国料理「聚景園」(辛)

＜旨辛ヒューヒュー唐揚げ＞ ¥2,613

＜但馬鶏のよだれ鶏＞ ¥2,613

＜汁なし坦々麺＞ ¥1,900 ほか

※上記いずれもランチ・ディナー

コチュジャンに漬け込んだ鶏を唐辛子入り衣であげた“ヒューヒュー唐揚げ”に、ゴマのkokと山椒&唐辛子のピリッとした辛味があとを引くよだれ鶏ほか、猛暑を吹き飛ばすアラカルトが勢揃いします。※辛さはお好みで3～10までお選びいただけます。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5202(直通)



本館 2F 鉄板焼「但馬」(力)

＜黒毛和牛ステーキカレーランチ＞ ¥4,752

＜オマール海老カレーランチ＞ ¥4,752

黒毛和牛がゴロリと入った夏野菜カレーとオマール海老の出汁で仕上げたルーに、鉄板で焼き上げたオマール海老を大胆に合わせたひと品。鉄板焼の醍醐味を凝縮した味覚です

＜夏の特別コース(ランチ・ディナー)＞ ¥15,444

神戸ポークのチャーシューとフォアグラの北京ダック風仕立てに、鉄板で刺激的な香りを放つウニの牛肉巻。ステーキはもちろん、ジャンルレスな技と味わいに魅了されるひとときを。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5203(直通)



本館 2F ダイニングカフェ「SOCO」(辛)

＜カレーフェア＞ ランチ各¥2,300 (スープ&サラダbuffet、コーヒーor紅茶付き)

伝統のレシピをベースにアレンジしたホテル名物和牛ビーフカレーをはじめ、月替わりでシェフ自慢のスパイシーカレーをお楽しみください。

《7～9月》 ポートピア名物和牛ビーフカレー

《7月》ミンチと野菜のキーマカレー、シーフードブラックカレー

《8月》チキンとシーフードのグリーンカレー、夏野菜カレー

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1106(直通)



本館 2F バー「レスタカード」(涼)

＜涼感MAX山盛りフローズンモヒート＞ ¥2,019

ミントとキウイのグリーンハーモニー。

涼しげな色合いと爽やかな味わい。たっぷり特大グラスでご用意しました。

暑さを忘れる一杯です。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1532(直通)



本館 1F おでん「京和田」(涼)

＜おろしとイクラの冷やし麺＞ ¥1,425

＜2種のとろろ(芋と昆布)の冷やし麺＞ ¥1,425



※麺はそば、うどん、そうめんからお選びいただけます

<焼き穴子のざるそば> ¥2,138

<合鴨ロース肉のざるそば> ¥2,138

※上記全てランチ・ディナータイムにオーダーいただけます。

※ランチタイムは全て¥594 プラスで定食(おでん2種、小鉢、デザート付)に変更できます。

香ばしく炙った穴子を盛り付けるざるそばに、喉ごしのいいおろしとイクラの冷やし麺、
追い鰹の効いたコクのある麺つゆで味わう涼麺はランチに、おでんの後にもおすすめです。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1147(直通)

本館 1F イタリアンパール「EREMO」(辛)

<チェリーペッパーと夏野菜のスパゲティアラビアータ> ¥2,138

<イペリコチヨリソとハラペーニョのスパイシーピッツァ> ¥1,900

ハラペーニョたっぷりのピッツァに、その倍以上の辛さを誇ると言われるチェリーペッパー
のアラビアータ。発汗間違いなしの刺激メニューに、お好みで唐辛子オイルをどうぞ。

※いずれもディナー

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1831(直通)



本館 1F ティーラウンジ「ベルクール」(涼)

<7月 マンゴートロピカルかき氷> ¥1,485

ラ・フランスのゼリーをベースにマンゴーのかき氷をご用意。トッピングにはたっぷりのマンゴー、
パイナップル、ライチなどのトロピカルフルーツを使い南国の太陽をイメージしました。

果肉入りマンゴーソースをかけてお召しあがりください。

<8月 ミルク金時> ¥1,485

ミルク風味のふわふわかき氷に生クリームと栗、ミニ大福、あんこ、みつ豆をトッピング。

抹茶ソースと冷たいぜんざいでお召しあがりいただきます。別添えでもぎ団子、わらび餅もご用意
いたします。

※コーヒー または 紅茶付 ¥2,197

※プレミアムコーヒー または プレミアムティ付 ¥2,376

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1533(直通)



南館 4F 日本料理「神戸 たむら」(涼)

<兵庫県手延素麺ランチ> ¥4,633

コシがあり歯切れのいい揖保乃糸を主役に、瀬戸内の鱧は天ぷらに、オクラ、ズッキーニなど
地産の夏野菜は冷たい炊きものに…。♫には釜揚げしらす丼をご用意しました。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5206(直通)



南館 4F 神戸串あげ「SAKU」(力)

<夏のスタミナ串あげペアコース(ランチ・ディナー)> お2人さま¥10,000

すっぽんにフカヒレのあんかけなど、スタミナ満点の串あげをバラエティ豊かに揃えました。

古来から夏の活力として重宝される鱧の小鍋や鰻の釜めしも美味しくパワーを充填します。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)302-1837(直通)



南館 4F 鮓「すし萬」(涼)

<すしランチ> ¥3,564

酸味の効いた梅肉が身の旨みを引き立てる鱧、塩とスタヂでさっぱりと味わうイカ、ホロリと
崩れる煮穴子や鰯が織りなす、にぎりと巻きすしの彩り豊かな味わいをお楽しみください。

ご予約・お問い合わせ TEL(078)303-5206(直通)



※金額はいずれも税・サービス料込

※食材入荷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。

<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 マーケティング室 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