

## 【ポートピアホテル】今年の節分は超スペシャルな逸品で！ 福を呼び込む、神戸 たむらの“恵宝”巻き 予約受付スタート！

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、黒毛和牛や蟹、河豚などの人気食材を贅沢に使用した、「神戸 たむら お持ち帰り恵方巻き」の事前予約受付を開始いたしました。



恵方巻き(イメージ)

神戸ポートピアホテルでは、2月3日（木）節分の日、黒毛和牛や蟹、河豚などの高級食材を贅沢に使用した“恵宝”巻きを、お持ち帰り商品として事前予約制でご用意いたします。食の“宝”に見立てた蟹や河豚、黒毛和牛などをぎっしりと巻き込んだ神戸 たむらの“恵宝”巻き。旬の蟹と河豚がたっぷりの巻き寿司を特製雲丹ソースに付けてお召しあがりいただく「蟹身と福カツ”恵宝”巻き」、甘辛く炊いた黒毛和牛がジューシーな「黒毛和牛”恵宝”巻き」との2種類をご用意いたしました。

その年の恵方（今年は“北北西”）に向かって食べると願い事が叶うとされる恵方巻き。一本丸ごと食べることで「縁を切らない」、喋らず黙って食べることで「運を逃がさない」、七福神にちなみ 7 種類の具材を入れることで「福を巻き込む」など、縁起の良いとされる意味を込め、日本料理「つぎ田村」創業者の料理と心を守り続ける「神戸 たむら」の和食料理人が手掛けました。冬の贅沢食材を使って仕上げた神戸 たむらの“恵宝”巻きで、邪気を払って「福」を呼び込みませんか。

< 蟹身と福カツ”恵宝”巻き > 1本¥2,800 ※長さ約13cm/直径約6cm

蟹身、河豚カツの人気食材を恵方巻きに仕上げました。

“フグ”を食べて、福が来ますようお願いを込めてお作りします。

（蟹身 河豚カツ 厚焼玉子 赤蕪浅漬 芹胡麻和え  
淡路レタス 雲丹ソース添え）



<黒毛和牛“恵宝”巻き> 1本¥1,500 ※長さ約20cm/直径約6cm  
甘辛く炊いた黒毛和牛は大変柔らかくジューシー。  
食べ応えのある一品です。七つの具材で七福間違いなし。  
(黒毛和牛 だし巻き かんぴょう サラダ菜 紅しょうが 笹ごぼう 胡麻)



### 「神戸 たむら お持ち帰り恵方巻き」<事前予約制>

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-70>

■ご注文方法 : ホテル公式ホームページにて<事前予約制> ※ご注文締切日はお渡し日の2日前 8:30p.m.まで  
<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-70>

■商品受渡し日 : 1月29日(土)～2月3日(木) ※1月31日(月)を除く

■ご注文受付期間: ～2月1日(火) 8:30p.m.まで

■商品受渡し方法: 南館4F 日本料理 神戸 たむらにてお渡し (11:30a.m.～8:00p.m.)

### <<早期予約特典>>

1月23日(日)までにご予約いただくと10%割引いたします

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

※表記料金には税金が含まれております

※他の優待・特典の適用対象外商品となります

※写真はイメージです

### ■お問い合わせ

レストラン総合案内 TEL:078-303-5207 (10:00a.m.～5:30p.m.)

### ■新型コロナウイルス感染症等予防への取り組みについて

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/146/>

<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 中村 佑帆

Tel.078-303-5223 (直通) Fax.078-302-1137 E-mail pkikaku@portopia.co.jp