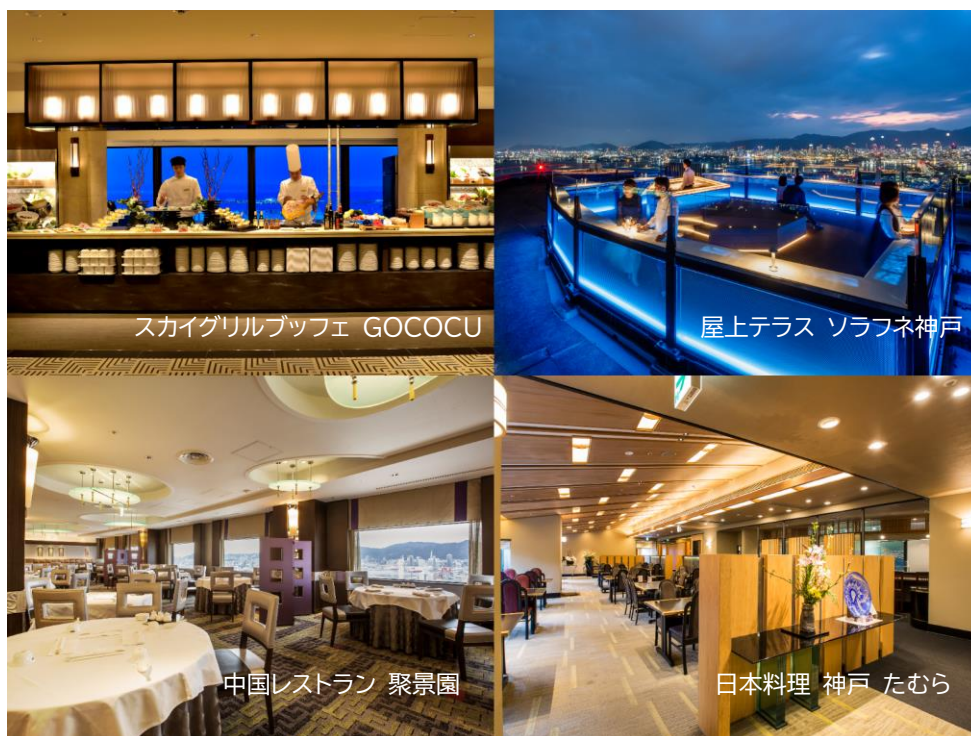


《一夜限りの和・洋・中スペシャルbuffetを開催！》  
地上 110m からの夜景と秋の味覚を愉しむ『五国のめぐみ感謝祭』  
10月9日（月・祝）神戸ポートピアホテル スカイグリルbuffet GOCOCUにて

神戸ポートピアホテルでは、2023年10月9日（月・祝）に、神戸の夜景とともにシェフ渾身の特別buffet料理を堪能できる一夜限りのコラボイベント『～HYOGO スペシャルite最終章～GOCOCU×聚景園×神戸 たむら 五国のめぐみ感謝祭』を開催いたします。



株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は、「屋上テラス ソラフネ神戸」の開業1周年と、兵庫五国の恵み、そして日頃ホテルをご利用くださるお客さまへの「感謝」をテーマに、GOCOCU（洋食）×聚景園（中国料理）×神戸 たむら（日本料理）3店舗の料理が一同に介する特別buffetイベントを、10月9日（月・祝）に開催いたします。

本イベントでは、「食の宝庫 兵庫」の魅力をお届けするグルメフェア『HYOGO スペシャルite』の最終章として、スカイグリルbuffet GOCOCU（本館30F）、中国レストラン 聚景園（本館29F）、日本料理 神戸 たむら（南館4F）の各レストランシェフが生産者の想いや食文化を大切にしながら、兵庫の“とっておきの料理”をbuffet形式でご用意いたします。また、イベントへご参加いただいた方は「屋上テラス ソラフネ神戸」へ無料でご入りいただけます。地上 110m から望む澄んだ秋の風景と、おいしい兵庫を体感する特別なひとときをお過ごしください。

今後もポートピアホテルでは、ここでしか味わえない絶景体験とともに、皆さまへおいしい笑顔と豊かな時間をお届けしてまいります。

《詳細はこちら》

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/gococu/fair/#!fair-86>

■イベント名：

～HYOGO スペシャルテ 最終章～ GOCOCU×聚景園×神戸 たむら 五国のめぐみ感謝祭

「屋上テラス ソラフネ神戸」からの夜景と秋の味覚を愉しむ 和・洋・中スペシャルbuffet 感謝の夕べ

■日時：

2023年10月9日（月・祝）17：00～21：30（L.O. 21：00）

※前日 12:00 までの予約制（①17：00／②17：30／③19：30 のいずれか）

※120分制（アルコールフリーフロアは90分制）

■場所：

[夕食] 本館 30F スカイグリーンbuffet GOCOCU

[展望] 屋上テラス ソラフネ神戸（入場可能時間 17：00～21：30）

■料金：

お1人さま（料理・ソフトドリンク・「ソラフネ神戸」入場料含む）

大人 10,000 円 ※アルコールフリーフロア付は 12,500 円

小人 5,000 円（小学生・幼児同料金）※幼児はソラフネにご入場いただけません



■おすすめメニュー：

◀洋食・バーグループ 統括料理長 豊田 悟至▶

**鮑のソテー ハーブ風味 秋の茸に養父にんにくの香りを添えて**

「柔らかく炊き上げた国産のアワビを、旬のきのこと一緒に鉄板でソテーし、養父市産のにんにく“やぶひこ”で作ったハーブたっぷりのバターと泡で香りを閉じ込めた一品。その他にも、ひょうご五国で採れる多彩な食材を、素材の持つ力を活かしながら GOCOCU 風にアレンジした料理の数々をお愉しみください。」

◀中国レストラン「聚景園」料理長 佐藤 幸治▶

**松茸と六甲山ブラウンマッシュルームの小籠包／香住の紅ずわい蟹と旬のきのこの上海蟹味噌あんかけ中華おこげ**

「松茸の芳醇な香りいっぱいの小籠包や、上海蟹味噌のあんかけを耳でも愉しんでいただけるよう、おこげにジュワッとかけた一品など、ライブ感あふれる秋の中華をお愉しみください。」

◀和食グループ統括料理長 北原 省吾▶

**播州赤鶏のすき焼き／兵庫県産の握り寿司 2 種／名残鱧と筍の天ぷら 太白油にて**

「お肉の旨みを実感できる播州赤鶏のすき焼きや、職人が丹精を込めた握り寿司、船盛りのお造りなど、“見て楽しい” “食べて楽しい”お料理で、訪れるお客さまの大切なひとときを華やかに演出いたします。」

■その他料理内容（一部）：

◀冷製料理のイチ押しメニュー▶

船上からのお月見（船盛りお造り）／握り寿司／但馬どりのよだれ鶏／神戸市西区バターナッツブルーテ プロシュート添え／養父市八鹿豚肩ロースの低温調理 栗の風味を効かせたマッシュソースで／丹波鹿ももの冷製ロースト ソース・グロゼイユ など

◀温製料理のイチ押しメニュー▶

播州赤鶏のすき焼き／名残鱧（淡路）と茸の天婦羅 太白油にて／松茸と六甲産ブラウンマッシュルームの小籠包／肉まで美味しく頂く北京ダックの薄皮包み／石窯で焼き上げるブラックアンガス牛ローストビーフ／鮑のソテー ハーブ風味 秋の茸に養父にんにくの香りを添えて／香住の紅ずわい蟹と旬のきのこの上海蟹味噌あんかけ中華おこげ など

◀デザート（一例）▶

兵庫県産いちじくのショートケーキ／キャラメルポワール／洋ナシとブドウ／抹茶とかのこ豆のケーキ／季節のタルト（ブドウ・柿）季節のタルト（ブドウ、柿）／パンパキンムース／フィナンシェ／チョコブラウニー／リンゴのキャラメリゼ ミルフィーユ仕立て など

■ご予約・お問い合わせ：

ご予約はホテル公式ホームページにて承ります。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/gococu/fair/#!fair-86>

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

※表記の料金には税金・サービス料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

※悪天候の場合は、後日ご利用いただけるソラフネ神戸入場券をお渡しいたします

屋上テラス ソラフネ神戸

地上約 110m からの絶景と 360°パノラマビューが広がる開放的な展望スポットとして、2022 年 7 月にオープン。客船の甲板を思わせるウッドデッキからは、ポートタワーやメリケンパークなどのウォーターフロントエリア、六甲山系、神戸空港、淡路島や明石海峡大橋、大阪湾や紀淡海峡を見渡すことができ、夜には 1000 万ドルと称される感動的な夜景をご覧ください。



ソラフネ神戸からの眺望

■オーバルポイントプログラム会員さまご優待：

会員特典価格（WEB 事前決済予約限定）にてご予約いただけます。

大人 9,500 円（アルコールフリーフロア付 12,000 円）／小人 4,800 円（小学生・幼児同料金）

オーバルポイントプログラム会員・ポートピアホテル公式アプリについて

ポートピアホテルでご宿泊、レストラン等をご利用いただくたびにポイントが貯まる、入会金・年会費無料の会員制ポイントプログラムです。現在、公式アプリを、9月30日（土）までにダウンロードいただいた方へ、その場で使える500円相当のポイントをプレゼントするキャンペーンを実施しています。（ご利用の際には条件がございます）

《詳細・ご入会はこちら》

<https://www.portopia.co.jp/member/oval-point-appli/>

<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 山口 萌

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