

## 【神戸ポートピアホテル】和・洋・中「おせち料理 2024」 10/1（日）よりご予約受付開始

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2023年10月1日（日）より、「おせち料理」のご予約受付を開始いたします。



和食料理長 北原省吾が熟練の腕で仕立てた「匠」のおせちをはじめ、中国レストラン しゅうけいえん 聚景園の中国風おせち料理、日本料理 神戸 たむらの和風おせち料理など、全6種類をご用意いたします。お一人ずつのセッティングでいただく個食スタイルのおせち料理から、お二人で寿ぐ新春、ご家族揃って賑やかに祝いたい祝宴など、様々なニーズに沿ったおせち料理を取り揃えました。蓋を開けると広がる、目にも美しい色とりどりの食材を盛り込んだポートピアホテルのおせち料理。新年の食卓を華やかに彩る、お正月らしい縁起物の一品に、ホテル自慢のローストビーフやふかひれなど、和・洋・中それぞれの料理長が吟味した食材をもとに腕をふるいました。

また、2023年11月20日（月）までのご予約で、5%OFFになる早期ご予約割引をご用意しております（一部商品を除きます）。

### 「ポートピアホテルのおせち料理」

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/fair/#!fair-55>

### 受付期間

2023年10月1日（日）～12月22日（金）

### ご注文締め切り日

2023年12月22日（金）まで

### ご注文方法

【WEB】ホテル公式オンラインショップより▶<https://onlineshop.portopia.co.jp/c/fair/oscdelivery>

【来店】申込書にご記入の上、本館 1F デリカテス アラメゾンにお持ちください（営業時間 11：00～18：30）

【FAX】申込書にご記入の上、FAX.078-302-1109 まで送信ください

≪ 申込書 ≫

[https://www.portopia.co.jp/src/region/common/pc/pdf/restaurant/alamaison/osechi\\_2024.pdf](https://www.portopia.co.jp/src/region/common/pc/pdf/restaurant/alamaison/osechi_2024.pdf)

### お渡し方法

【店頭】本館 1F デリカテス アラメゾンでお渡しいたします（11：00～17：30）

**【配送】**2023年12月31日（日）にクール宅急便でお届けいたします

※商品1個につき、送料1,320円（税込）を申し受けます

※お届け時間の指定はできませんので予めご了承ください

### 配達地域

兵庫県・大阪府・京都府・滋賀県・奈良県・和歌山県

※ご不在の場合ヤマト運輸の不在票がポストに投函されます



### 和洋中 おせち料理 2 段

3〜4 名さま用 32,400 円

お正月らしい縁起物の一品からホテル自慢のローストビーフやパテドカンパニユ、海老のチリソース、蝦夷鮑のやわらか煮といった人気メニューがぎっしり。ポートピアホテルの美味を和洋中で贅沢に味わえるまさに“美味しいとこどり”の二段重です。



### 和洋中 個食おせち料理 2 客

2 名さま用 19,440 円

昨今では、おせち料理も“取り分け”から“個食”へ。お一人ずつのセッティングでいただくスタイルが人気です。お二人で静かに迎えたい新春も、ご家族で賑やかに祝いたい祝宴もどちらにも似合う、バランスの良い詰め合わせ。お一人分でもしっかり 31 品目味わえるのも魅力です。

※「和洋中個食おせち料理 2 客」はポートピアホテル料理長の監修に基づき食品業者に製造を委託しています



### 聚景園の 中国風おせち料理 2 段

3〜4 名さま用 32,400 円

目にも鮮やかなロブスターが初春の食卓を華やかに盛り上げてくれる中国風おせち料理。ふかひれ、貝柱、鮑といった中華らしい食材から合鴨ロール、黒毛和牛など選りすぐりの一品まで。バラエティ豊かな 22 品が彩る、賑やかな集いの食卓を。



### 和風 おせち料理 1 段

2 名さま用 17,280 円

さまざまなご馳走が並ぶ新春の食卓でもやはり主役はおせち料理。これがなければ一年が始まらない、そんな気分に合わせてくれる選りすぐりの伝統の味覚を一段にたっぷり詰め込みました。



### 中国風おせち料理 2 段 + 和風おせち料理 1 段

49,680 円

※配送の場合は 1 箱に梱包しお届けします。

より豪華にお正月を楽しめる中国風・和風の組み合わせもご用意いたしました。日本のお正月らしい寿ぎの料理から見た目にも華やかな広東料理の名菜まで、贅沢に取り揃えてお届けいたします。



### 神戸 たむらの 和風おせち料理 2 段

3~4 名さま用 45,360 円

本家「つきぢ田村」から江戸前の粋を受け継ぐ「神戸 たむら」より、毎年多くのお客さまがお待ちかねの華やかな二段重をお届けいたします。車海老をはじめとする定番のおめでたい食材に加え、和食の職人が作るローストビーフを添えて。多彩な味覚が心躍る新しい一年の始まりを告げます。



### 和食料理長 北原省吾 「匠」のおせち 2 段

4 名さま用 108,000 円

ずわい蟹、伊勢海老、のどぐろ、本からすみ、贅を尽くした素材の数々を和食料理長・北原省吾が熟練の腕で仕立てた全 39 品の艶やかな共演。まさに「匠」と呼ぶにふさわしい新春の寿ぎに満ちた豪華な二段重をお届けいたします。

※表記料金には税金が含まれております

※写真はイメージです

■お問い合わせ：

本館 1F デリカテス アラメゾン

Tel. 078-302-1680 (直通) 11:00~18:30



<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 (直通) E-mail pkikaku@portopia.co.jp