

【神戸ポートピアホテル】料理長の“推し食材”セレクション！

レストランフェア『推し食材 秋冬グルメ』11月1日（水）～より開催！

神戸ポートピアホテルは2023年11月1日(水)から12月30日(土)の期間、シェフがおすすめする秋冬食材満載のレストランフェア「料理長セレクション 推し食材秋冬グルメ」を開催いたします。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/271/>



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11月1日(水)から12月30日(土)の期間、レストランフェア『料理長セレクション 推し食材 秋冬グルメ』を開催いたします。

ポートピアホテルのレストランでは、“旬”と“美”を追求したこだわりの料理をご提供しています。

そんな料理を考案する各レストランの料理長がお勧めする食材、『推し食材』を使用した秋冬のごちそうメニューをご用意しました。

この時期ならではの脂乗りの良い鯖や、香住産紅ズワイ蟹、神戸ビーフや播州赤鶏、姫路レンコンやトリユフなど、料理長がみなさまにぜひとも食べていただきたい『推し食材』をこの機会にお愉しみてください。

また、本フェアは農林水産省が推進する『#食べるゼニッポン!』キャンペーンに参画しております。料理長が推す、日本の美味しい海産物とともに、生産者の想いや日本の食文化を感じていただきたいと考えております。

■フェア名称；料理長セレクション 推し食材 秋冬グルメ

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/271/>

■期間；2023年11月1日(水)～12月30日(土)

※『GOCOCU』は12/28(木)まで。クリスマス期間・特別催事日は除く。

本館 31F フレンチレストラン トランテアン

近海で獲れた鱈や紅ズワイ蟹、播州赤鶏をフレンチの美味皿で

メニューデジュネ（ランチ） ¥6,800

※メイン料理 2 品「メニュートランテアン」¥8,000 もあり

「この時期ならではの脂乗りと上品な旨みは格別」と政岡料理長が太鼓判を押すのは、明石浦など**兵庫県産の鱈**。新鮮な身はカラフルなカリフラワーと合わせて、花畑のような前菜に。魚料理には旬真っ盛りの**香住産紅ズワイ蟹**と白身魚のムースのキャベツ包み、肉料理には**播州赤鶏**の赤ワイン煮込みなど、おすすめ食材を駆使したフレンチの美味をご堪能ください。



・本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

神戸ビーフや旬魚、旬菜を味わい豊かなbuffetで

ランチbuffet / 平日 ¥4,000 土・日曜日、祝日 ¥4,500

ディナーbuffet / 平日 ¥5,000 土・日曜日、祝日 ¥5,500

料理長イチ推しは、**神戸ビーフのすね肉**をじっくり煮込んだシチュー。ほろりと柔らかな肉質と濃厚な旨みを季節野菜とともに愉しんで。また、脂が乗った**ブリ**は冷製ブリ大根に、**香住産紅ズワイ蟹**は**岩津葱**と合わせて和風ペロンチーノにするなど、旬の魚介と野菜が織り成す味わい豊かな品が勢ぞろい。兵庫県産の柚子ゼリーなど多彩なデザートもお楽しみに！



・本館 2F 鉄板焼 但馬

トリュフ&神戸ビーフで 贅沢な香りと旨みの極み

推し食材ランチコース ¥7,000

深淵な**トリュフ**の香りにどっぷりと浸る鉄板焼ランチ。牛肉をミンチ状にして網脂を巻き、トリュフをトッピングして焼いたカイエットはフォアグラ入りで、濃厚な旨みと香りに満たされる逸品。**神戸ビーフ**ソテーはもちろん、スクランブルエッグにもマッシュポテトにもフレッシュなトリュフをたっぷり削ってお届けします。深まりゆく季節にぜひご堪能ください。



・本館 29F 中国レストラン 聚景園

秋冬の魚介を主軸にした 緩急ある中華のコース

龍翔コース ¥5,200

活**メのブリ**、**紅ズワイ蟹**、**アンコウ**、**玉クエ**。秋冬に美味しい魚介を主軸に据え、技巧を凝らした中華のコースに。ブリは刺身で、紅ズワイ蟹はほうれん草や夢前産七福卵と合わせてスープに、アンコウはパリパリ揚げに、玉クエは旬野菜とともに蒸籠蒸しに...と、魚介の持ち味を引き出す調理法と味わいで魅了します。



・南館 4F 日本料理 神戸 たむら

旬の蟹の醍醐味を存分に！多彩な品々が集う昼膳

神遊膳～ 蟹尽くし～（ランチ） ¥6,500

濃厚な風味が立ち上る炭火焼きをはじめ、ちらし寿司、燕蒸し、春巻きなど、多彩な味わいの“蟹尽くし”コース。締めめ釜炊きご飯まで蟹の醍醐味を存分に愉しめます。また、寒ブリなど旬魚の造り、穴子飛龍頭の椀もの、帆立と赤貝の和えものなど脇を固める品々も美味尽くしで、優雅な昼のひとときを演出します。



・本館 2F ダイニングカフェ SOCO

シェフおすすめの兵庫食材を 創意工夫あるメイン料理で

バラエティランチ ¥3,000

※サラダ、スープ、ライスまたはパン、コーヒー付

料理長おすすめ食材がメイン料理で登場。11月には「神鍋清流サーモンと姫路レンコンのグラティネ」で、清流サーモンの上品な旨みとレンコンの食感が際立つ一品。12月には辛子オイルでマリネして焼いた“播州百日どり”と、じっくり煮て甘みを引き出した“岩津葱”の相性が愉しめるヴィエノワーズをお届けします。



・本館 1F おでん 京和田

フグの変わり種おでんなど厳選の旬魚介を散りばめて

京和田コース（ディナー） ¥6,000

香住産紅ズワイ蟹、秋鯖、サーモン、フグなど、料理長が厳選した旬魚介を随所に散りばめたコース。特におすすめは、フグと湯葉を店自慢のだしで炊いてウニを合わせた“変わり種”のおでん。おでんだがフグの繊細な旨みを引き立て、湯葉やウニのとろける食感も印象的。小鍋で供す旬菜のおでんとのお食べ比べもぜひ！



・南館 4F 鮨 すし萬

ノドグロと赤貝の握りなど 旬魚が光る寿司コース

ランチコース ¥8,000

新鮮な魚介の握りがメインのコース。料理長が推す珠玉ネタは、ノドグロと赤貝。皮目を軽く炙ったノドグロは塩をあて、この時期ならではの濃厚な旨みを際立たせて。赤貝は特有のコリツとした食感と芳醇な海の香りが堪能できる一貫。造りにはボタンエビなども登場する旬魚満載の馳走をお愉しみください。



・南館 4F 神戸串あげ SAKU

押し魚介× 旬菜・旬果。美味なる相性を串あげで

ランチ&ディナーコース ¥6,000

アンコウ味噌漬けと白葱、香住産紅ズワイ蟹と長芋、鯛のマリネとスイーティーなど、料理長の押し魚介と旬野菜や果物との相性が光る串あげコース。全 12 串の中には、チーズ・いぶりがっこ・サーモンの 3 種の燻し食材を使った串や、白玉餡かけなどの変わりネタ串も。締めは蛸の炊き込みご飯が登場します。



◀ 店舗によりディナーメニューもご用意しております ▶

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/272/>

■「#食べるぜニッポン」キャンペーン参画について

今回のレストランフェア開催に伴い、農林水産省が推進する「#食べるぜニッポン」キャンペーンに参画いたします。

国産農林水産物の応援・消費拡大を応援いたします。

【参画店舗】

- ・フレンチレストラン トランテアン
- ・中国レストラン 聚景園
- ・神戸串あげ SAKU
- ・鮨 すし萬
- ・おでん 京和田
- ・日本料理 神戸 たむら ※「とらふぐ会席コース」にて参画
- ・鉄板焼 但馬※「車海老・帆立コース」にて参画

**#食べるぜ
ニッポン!**

※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

※表記の料金には税金・サービス料が含まれております

※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) E-mail : pkikaku@portopia.co.jp