

【神戸ポートピアホテル】 『シン・ヒョウゴ 食フェア』7/1(月)より館内レストランにて開催!

神戸ポートピアホテルは、2024年7月1日（月）～9月1日（日）の期間、『シン・ヒョウゴ 食フェア』を館内9つのレストランにて開催します。シン＝「神」「新」「真」「進」「辛」「心」など、各レストランでその解釈はさまざまに、ホテルシェフたちが創意を尽くして、兵庫が誇る“シン・メニュー”をお届けします。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/253/>



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、2024年7月1日（月）～9月1日（日）の間、館内レストラン9店舗にて『シン・ヒョウゴ 食フェア』を開催いたします。各レストランが“シン”をテーマに、神食材から進化系メニュー、新感覚な一品まで、さまざまな“シン・メニュー”をご提案。例えば「神戸 たむら」がお届けする、淡路島産の“新物”の鰹を使った鰹尽くしランチは、脂ののった新鮮な鰹の濃厚な旨みが広がる逸品です。県外からのお客さまが多く訪れるこの時期に兵庫県の食材を使った料理をお召し上がりいただくことで、兵庫の“食”の魅力を発信します。ぜひこの機会にホテルシェフたちが創意を尽くした、兵庫が誇る“シン・ヒョウゴ食”をお楽しみください。

『シン・ヒョウゴ食フェア ランチ』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/253/>

『シン・ヒョウゴ食フェア デイナー』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/254/>

■開催期間：

2024年7月1日（月）～9月1日（日）

■レストランメニュー紹介：

本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

神戸味、新味、進化系など種類豊富な品が一堂に

ランチbuffet／平日 4,000 円 土・日曜日、祝日 4,500 円
ディナーbuffet／平日 5,000 円 土・日曜日、祝日 5,500 円
※8/10 ～15 ランチbuffet／5,000 円 ディナーbuffet／6,000 円

兵庫県食材を使った種類豊富なシン・メニューが一堂に！骨付き神戸ポークとりんごのキャラメリゼ、神戸ビーフほっかけ煮と冷やしうどん、神戸ビーフシチュー（土・日曜ディナー限定）など神戸の味や、三田ポークのトマトクリームパスタなど新メニューのほか、開業当時の味や定番の品を進化させた料理が集結。ローストビーフやデザートにもご期待ください。



本館 2F 鉄板焼 但馬

目の鉄板で焼き上げる神戸ビーフ100% ハンバーグ

シン・ヒョウゴランチ 7,000 円

兵庫が誇る神食材・神戸ビーフのハンバーグがメイン。肉の挽き方、混ぜ方、焼き方など徹底的にこだわり完成したのは、肉々しさたっぷり、甘い脂の香りが深い余韻を残す逸品。神戸ワインマスタードや赤穂の塩のほか、ウニ醤油を付けるとより贅沢な味わいに。ほかにも神戸ビーフスライスや淡路島産玉葱など兵庫食材の魅力が詰まった鉄板焼コースをぜひ。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

ペキンダックの進化系や海鮮の新メニューなど

龍翔コース 5,200 円

多彩なシン・メニューで兵庫の魅力を伝える中華のコース。進化系は、明石蛸など兵庫食材の前菜をフレンチのように盛り合わせた品や、ペキンダックの生春巻き仕立てなど。新しい試みは、網脂を巻いたスズキを蓮の葉とともに蒸した一品。ほかにも、心を癒す「冬瓜と干し貝柱のとろみスープ」、ピリ辛の「三田ポークとわさび菜の担々麺」なども登場。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

新物の淡路島産鱧尽くし！蒲焼重やアレンジ料理も

淡路島産「新」鱧蒲焼重ランチ 6,000 円

今夏、「神戸たむら」がお届けするのは、淡路島産の「新物」の鱧を使った鱧尽くしランチ。脂ののった新鮮な鱧を香ばしく焼き上げ、錦糸玉子とご飯の上に重ねた蒲焼重は、鱧骨でとっただし入りの自家製ダレを絡めると、濃厚な旨みが広がる逸品。そのほか、鱧柴漬け味噌タルタルや鱧巻き玉子などアレンジ豊かな品が揃った昼膳で、夏を元気に過ごしましょう。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

食べて心が上向きに！兵庫×パワー食材のランチ

兵庫県産太刀魚のインボルティーニ ラビゴットソース ¥3,000
鰻と六甲シャンピニオンのペペロンチーノ ¥2,000
播州赤鶏のタンドリーチキンとモッツアレラチーズのピッツア ¥2,000
※ サラダ、スープ、コーヒーはbuffetスタイルにてご用意しております。

夏のカラダにパワーチャージするランチ 3 種。ナスを兵庫県産太刀魚で巻いた品は、酸味あるラビゴットソースでさっぱりと。播州赤鶏タンドリーチキンのピッツアや鰻と六甲シャンピニオンのペペロンチーノは、スパイシーで夏の食欲を刺激。いずれも新鮮な夏野菜たっぷり、心が上向きになること間違いなし。



本館 1F おでん 京和田

辛い刺激がアクセントの兵庫県産食材の親子丼

シン・ヒョウゴランチ ¥2,800

兵庫県産食材を使用した「但馬どり七福卵の親子丼」がメイン。プリツとした鶏肉とコクのある玉子が絡み合い、山椒が利いた醤油ダレをかければ、ピリリと辛い刺激が走る一品。名物のおでん 2 種は熱々で登場。そのほか、赤だし、小鉢、季節のデザートも付いたホットなランチで暑い夏を乗り切って。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

兵庫県産食材を取り入れた新感覚な串あげランチ

シン・ヒョウゴ ランチ 3,000 円

コクと旨みある神戸ポークは、苦瓜と玉子を合わせ、口の中でゴーヤチャンプルー味になる串あげに。また、鰻フライに酢飯を合わせた「鰻握り」や穴子を丸ごと使った「穴子一本揚げ」のほか、夏鴨にはブルーベリー、牛肉にはブドウを合わせるなど新感覚な串あげ 11 本がラインナップ。兵庫県産コシヒカリのご飯も付いたお値打ちランチをお楽しみください。



南館 4F 鮓 すし萬

すし萬伝統の筥すしと兵庫県産鱧の真価を味わう

シン・ヒョウゴ ランチ 6,800 円

「すし萬」の真髓、伝統の筥（はこ）すしが味わえるランチ。寿司は、小鯛・海老と白身・穴子の 3 種の筥すしのほか、旬魚の握りが 4 種ラインナップ。「栄養豊富な梅雨の水を飲んで旨くなる」と言われる兵庫県産の鱧は、湯引きと天ぷらで味わえます。兵庫が誇る夏食材と「すし萬」の真価をご堪能ください。



本館 2F バー レスタカード

神戸ブランドのジンベースにスパイスの辛みをプラス

～シン・ブラッディサム～ 1,800 円

神戸蒸溜所初の「K O B E G I N」と「神戸旧居留地トマトジュース」を使い、スパイスを利かせた神戸×辛味カクテル。ジンは、有馬山椒や静香園の緑茶茶葉など兵庫県産の山のボタニカルが香る「Y A M A」と、海苔やいかなごのき煮など磯の香りが含まれた「U M I」があり、お好みの方で提供いたします。



■お問い合わせ：レストラン総合案内 Tel.078-303-5207 (10:00～17:30)

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※当フェアはほかの優待・特典の適用対象外商品となります (GOCOCU、SOCO デイナーbuffetを除く)

※営業時間・定休日はホテル公式ホームページにてご確認ください

※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 稲葉 光俊

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