

≪一夜限りのスペシャルコラボbuffetを開催！≫  
兵庫五国×青森×岩手×長野のめぐみ ～和・洋・中ディナーbuffet～  
9/8（日）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は、神戸空港からFDAが就航している3都市の“秋の味覚”と、レストラン5店舗のメニューが一同に介する特別イベント『兵庫五国×青森×岩手×長野のめぐみ ～和・洋・中ディナーbuffet～』を、2024年9月8日（日）本館30Fスカイグリルbuffet GOCOCUにて開催します。



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）では、隣接する神戸空港にフジドリームエアラインズ（FDA）が就航して今年で5周年となるのにあわせて、就航地である青森・岩手・長野3県の食材を使用した特別イベントを開催します。GOCOCU（洋食）×聚景園（中国料理）×京和田・神戸 たむら・SAKU（和食）各レストランのシェフが考案したおすすめ料理や青森・岩手・長野3県の郷土料理をbuffet形式で堪能いただける一夜限りのコラボイベントとなります。

本イベントは、2024年9月2日（月）～10月31日（木）の期間、当ホテルで開催予定のレストランフェア『青森/岩手/長野 秋の味覚フェア』のオープニングイベントとして開催。豊かな自然に恵まれた3都市、そして“食材の宝庫”と称される兵庫の味覚がコラボレーションした特別メニューは、生産者の想いや各地の食文化を大切にしながらホテルシェフがお届けする、この日だけの逸品ばかり。GOCOCU自慢のローストビーフは「信州プレミアム牛」でご用意するなど、和・洋・中それぞれの旬味をbuffet形式で堪能できるまたとない機会です。さらに、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」へ無料で入場可能。地上110mで感じる、みなと神戸の心地よい風とともに、一足早い「食欲の秋」を心ゆくまでお楽しみください。

神戸空港から最も近いホテルとして、この場所が皆さまの旅の拠点となり、日本の四季が生み出す豊かな食材を愉しんでいただくこと、地産地消の取り組みを通して、日本や兵庫の食文化の魅力を伝えてまいります。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ます。

■イベント名：

兵庫五国×青森×岩手×長野のめぐみ ～和・洋・中ディナーbuffet～

GOCOCU（洋食）×聚景園（中国料理）×京和田・神戸 たむら・SAKU（和食）

■日時：

2024年9月8日（日）17：00～22：00

※前日 12:00 までの予約・事前決済制（予約時間 17:00／17:30／19:30／20:00）

※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 スカイグリル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）



スカイグリルbuffet GOCOCU

■料金：

お1人さま（料理・ソフトドリンク含む、「ソラフネ神戸」入場付）

大人 9,000 円（アルコールフリーフロア付 11,000 円）

小人 5,500 円（小学生・幼児同料金）

※幼児はソラフネ神戸にはご入場いただけません

※アルコールフリーフロア；クラフトビール2種、青森・岩手・長野の日本酒3種のほか ワイン・焼酎・カクテルなど約30種以上

《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 8,500 円（アルコールフリーフロア付 10,500 円）

小人 5,000 円（小学生・幼児同料金）

おすすめメニュー

■洋食：スカイグリルbuffet GOCOCU（ゴコク）

**石窯で焼き上げる信州プレミアム牛のローストビーフ／青森県郷土料理 貝焼き味噌風／長野県松本市名物 “山賊焼き”**

GOCOCU 自慢のローストビーフは、長野県独自の基準を満たし、香り・口溶けに優れた「信州プレミアム牛」で登場します。他にも、FDA 就航地の3県で親しまれている郷土料理や名物メニューは、ひょうご五国で採れた多彩な食材を使用し GOCOCU 風アレンジ。スイーツコーナーでは、長野県産巨峰を使った「クレープシュゼット アイスcream添え」を、実演メニューでお届けします。

■中国料理：中国レストラン 聚景園（シュウケイエン）

**岩手県産鮭のチリソース／信州蒸し鶏 胡麻ソース／三田ポークのチャーシュー／赤味噌で楽しむペキンダック**

聚景園の定番メニュー「海老のチリソース」は岩手県産の“鮭”でアレンジ、「蒸し鶏」は信州の地鶏を使用するなど、この日だけの特別メニューをご用意。中華料理の定番「チャーシュー」は旨味が強く、さらりとした脂が特徴の“三田ポーク”で味わい豊かな一品に。「ペキンダック」は、お客さまの目の前で料理人が切り分けます。ライブ感溢れる演出をお楽しみください。

■和食：日本料理 神戸 たむら、神戸串あげ SAKU（サク）、おでん 京和田

**彩り薬味と神戸たむらのこだわりつゆで愉しむ 長野県 信州そば／岩手県産南部鶏の串あげと季節の野菜串あげ**

長野県の代表的な郷土食「信州そば」は、鬼おろし・紅葉おろし・白葱・山葵などの彩り薬味とこだわりのつゆでさっぱりと。岩手県産南部鶏の串あげや、茄子・薩摩芋・ズッキーニなど旬味あふれる野菜の串あげも、この日はbuffetスタイルでお好きにだけ召し上がっていただけます。

■その他料理内容（一部）：

《温製料理のイチ押しメニュー》

岩手県郷土料理“けんちん汁”／小岩井牛乳を使ったクリームグラタン／神戸ポークとひょうご五国の秋野菜“ポトフ”／ひょうごで獲れた釜揚げしらすと生海苔のリゾット／秋鮭・ハリイカ・こうべ旬菜の和風スパゲティ など

◀ 冷製料理のイチ推しメニュー ▶

青森県産の帆立と鮪のミニ丼／岩手県郷土料理“豆腐田楽”／津軽鴨モモ肉コンフィゼリー寄せ／京丹波しめじのシンプルマリネ／鯉の炙り クラフトソルトを添えて／播州赤鶏と兵庫県産梨 青じそ風味のサラダ仕立て／西京味噌漬け冷製ローストビーフ など

◀ デザート（一例） ▶

長野県産巨峰を使ったクレープシュゼット アイスクリーム添え／青森県産ブラックベリーとワインのジュレ／いちじくのショートケーキ／シフォンケーキ／カスタードプリン／プチモンブラン／アップルパイ／ブラッドオレンジゼリー／デコレーションパフェコーナー など

※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あります

■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-90>

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

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。



屋上テラス ソラフネ神戸

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、8月31日（土）までにダウンロード＆会員登録いただいた方へ、通常400ポイントのところ、900ポイント（900円相当）をプレゼントするキャンペーンを実施しています。

◀ 詳細・ご入会はこちら ▶

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

※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

※悪天候によりソラフネ神戸休業の場合はご入場いただけません

<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