

【神戸ポートピアホテル】

『〈神戸空港 FDA 就航 5 周年記念〉青森/岩手/長野 秋の味覚フェア』
9/2(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9月2日（月）～10月31日（木）の期間、FDA（フジドリームエアラインズ）とのコラボ企画として、『〈神戸空港 FDA 就航 5 周年記念〉青森/岩手/長野 秋の味覚フェア』を館内 10 店舗で開催します。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/259/>



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9月2日（月）～10月31日（木）の期間、館内レストラン 10 店舗にて『〈神戸空港 FDA 就航 5 周年記念〉青森/岩手/長野 秋の味覚フェア』を開催いたします。「食欲の秋」であるこの時期に、FDA が神戸空港から毎日直行便を運航している、青森（青森空港）、岩手（いわて花巻空港）、長野（信州まつもと空港）の豊かな自然に恵まれた食材を使った逸品を神戸ポートピアホテルの各店舗で提供いたします。この機会にぜひホテルを訪れたお客さまにご賞味いただき、各地へ思いを馳せ、FDA を利用して現地へ直接足を運び、食や観光をお楽しみいただきたいとの思いを込めたフェアです。また、2 つの店舗を巡って素敵な賞品が当たる「青森/岩手/長野 秋の味覚フェア」スタンプラリーも開催いたします。

協賛：株式会社フジドリームエアラインズ 協力：青森県、岩手県、長野県

『〈神戸空港 FDA 就航 5 周年記念〉青森/岩手/長野 秋の味覚フェア ランチ』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/259/>

『〈神戸空港 FDA 就航 5 周年記念〉青森/岩手/長野 秋の味覚フェア デイナー』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/260/>

■開催期間：

2024年9月2日（月）～10月31日（木）

■スタンプラリー詳細：期間中、対象レストランでフェアメニューをご利用 1 回につき、アプリ内のスタンプカードに 1 個押印いたします。スタンプを 2 個集めると賞品が当たる抽選に応募できます。

[商品]FDA ペア往復航空券：1 組 2 名さま※3 都市よりお選びいただけます

ペアディナー券（1 組 20,000 円相当）：1 組 2 名さま ペアランチ券（1 組 10,000 円相当）：1 組 2 名さま

青森/岩手/長野の特産品、FDA グッズ：15 名さま

※後日抽選、当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

■青森/岩手/長野 秋の味覚フェア関連イベントも開催！

一夜限定のスペシャルコラボbuffet オープニングイベント@GOCOCU～和・洋・中ディナーbuffet～

3 県の食材を使い、GOCOCU×聚景園×神戸たむら・SAKU・京和田とのコラボレーションbuffetが楽しめます。

2024 年 9 月 8 日（日）17:00～22:00 < 予約制 >

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/gococu/fair/#!fair-90>

信州諏訪の銘醸 宮坂醸造『真澄』と日本料理 神戸 たむらのタベ

信州諏訪（長野県）の宮坂醸造による秘蔵のお酒と、日本酒にまつわるここだけのお話を、神戸 たむらの季節感溢れる会席料理とともにお楽しみいただける一夜限りの特別イベントです

2024 年 9 月 27 日（金） 18:30～21:00（受付 18:00～） < 予約制 >

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-73>

■レストランメニュー紹介：

本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

3 都市の郷土の味が集合！buffetで味な地方旅へ

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

青森・岩手・長野の 3 都市の味覚が大集合！青森「貝焼き味噌」、岩手「豆腐田楽」「けんちん汁」、長野「山賊焼き」など郷土料理に加え、青森県産マトウタイのピザ風オープン焼き、津軽鴨のコンフィゼリー寄せ、小岩井牛乳を使ったクリームグラタンなど、地元食材を生かした粋なアレンジ料理も盛り沢山。buffetで巡る味な旅を心ゆくまでお楽しみください。



本館 2F 鉄板焼 但馬

信州プレミアム牛ステーキに、トリュフ香る焼き信州そばも

秋の味覚フェアランチコース 8,000 円

柔らかくて風味豊かな信州プレミアム牛のステーキのほか、創意を凝らした長野県自慢の品々が登場する鉄板焼ランチ。生地から作り、もちり香ばしく焼き上げたおやきは、牛すじと信州味噌を合わせたコク旨の肉味噌がたっぷり。鉄板でカリカリに焼いた信州そばは、トリュフが香る牛すじスープに浸けていただく逸品。ここでしか出会えない味をぜひ！



本館 29F 中国レストラン 聚景園

魅力あふれる岩手県食材を随所に散りばめた中華コース

龍翔コース 5,200 円

岩手県産の山海の幸を使用した中華前菜に始まり、コースの随所に魅力的な岩手県食材を散りばめたランチコース。蒸し点心は、焼売にはピリ辛の「ほろほろ漬」をアクセントに利かせ、ふかひれ餃子には岩手県産の鮭を加えてより風味豊かに。またジャージャー麺は、岩手が誇るブランド肉・白金豚（プラチナポーク）を使用したコク深い味わいでお届けします。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

天ぷら付きの信州そばなど長野グルメを存分に

秋の味覚フェアランチ 5,000 円

長野グルメが堪能できるランチセット。先付は、特産の市田柿を使った白和え、焼き帆立貝柱のりんご酢和え、南瓜すり流しなど秋らしい味覚が勢ぞろい。造りは、地元でよく食べられる馬刺しのほか、鱈炙りや鯛昆布×野沢菜和えを。信州そばは、ざる又は釜揚げから選べ、海老・穴子・秋野菜の天ぷら付き。野沢菜漬けを詰めた手づくり「おやき」にもご期待ください。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

味わい豊かで夢中になるご当地肉の Pasta & カレー

青森県産津軽鴨のラグーパスタ 2,400 円

青森県産桜姫鶏のスープカレー 2,400 円

※ サラダ、スープ、コーヒー付。

青森県産のご当地肉を使ったパスタとカレーがラインナップ。津軽鴨のラグーパスタはしっかりとした旨みがあり、添えた青森県産りんごの甘酸っぱさがアクセントに。グリルした桜姫鶏や野菜入りのスープカレーは、スパイシーなコクに夢中になる一品。スープ・サラダ・ドリンク付。



本館 1F おでん 京和田

桜姫鶏とニンニクたっぷり！ 青森食材のコク深いつけ麺

秋の味覚フェアランチ 2,800 円

店名物のおでんとともに、青森県産食材を用いたつけ麺が愉しめる昼膳。青森県産の桜姫鶏やニンニクなど具材たっぷりのつけ麺のスープは、醤油味ベースでコク深く、麺を絡めると後を引く味わい。青森県産米「まっしぐら」の焼きおにぎりは、生姜味噌を塗って香ばしく。メリハリの利いた青森の味覚をこの機会に。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

岩手食材満載の串あげに海鮮丼とひつまみ汁も！

秋の味覚フェアランチ 3,000 円

メインの串あげに、「岩手のりんごと豚肩ロース」「南部どりチーズフォンデュ」など岩手県食材を用いたアレンジ串が登場。イチジク、栗、焼き芋など秋らしい串とともに豊かな味が魅了します。鰹・帆立・いくら入りの海鮮丼や郷土料理「ひつまみ汁」も脇を固めるバラエティに富んだランチで楽しいひとときを！



南館 4F 鮨 すし萬

すし萬流の笹寿司のほか多彩な寿司がラインナップ

秋の味覚フェアランチ 6,800 円

長野県のハレの日の郷土食「笹寿司」は、すし萬らしく押し寿司に錦糸玉子や海老をのせて“ちらし風”にアレンジ。海鮮巻やいくらミニ丼、とろや金目鯛などの握りと併せて充実のラインナップでお届けします。そのほか上品で香ばしい甘鯛の唐揚げや季節の小鉢、デザートも付いた華やかなコースをご堪能ください。



本館 2F バー レストカード

移ろう秋空を表現したりんごのカクテル

〜ル・シエル〜 1,800 円

青森県産のりんごとアップルブランデーを使用した、“秋空”がイメージのカクテル。雲に見立てたコットンキャンディー入りのグラスにはりんごの羽根が飾られ、そこに夕焼け色のカクテルを注いで変化を愉しむ趣向に。アップルブランデーは「ラブヴァドス」と「クレイジーデイズ」の2種をご用意。



本館 1F ティーラウンジ ベルクール

多彩なりんごスイーツとご当地食材のセイボリー

りんごのアフタヌーンティーセット 5,300 円

スイーツは、青森県産りんごの豊かな味わいを凝縮したタルトタタンやふんわり食感のムース、りんご酒シードルを使ったグラススイーツ、青りんごを象った塩キャラメルのマカロンなど多彩な味がラインナップ。青森県産サーモンや信州プレミアム牛などご当地食材のセイボリーとともにお楽しみください。



■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 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 川中 佑一

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