

【神戸ポートピアホテル】海老好き必見！海老&肉 Loverのための贅沢な饗宴、いざ開幕。 ～新春の贅を極める～『海老と肉 Dinner』1/6(月)より開催

神戸ポートピアホテルは、2025年1月6日（月）～2月28日（金）の期間、新しい年の始まりにふさわしいレストランフェア『海老と肉 Dinner』を開催いたします。<https://www.portopia.co.jp/information/detail/229/>



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、2025年1月6日（月）～2月28日（金）の期間、館内7店舗にてレストランフェア『海老と肉 Dinner』を開催いたします。新しい年の始まりにふさわしい、華やかな“海老”と“肉”が饗宴するディナーメニューをご用意いたします。

すべての海老&肉 Lover に捧ぐ、至福の時間

ぷりぷりとしたオマール海老、甘み豊かな車海老、大ぶりのシータイガーなど、多彩で個性豊かな味わいの海老料理が登場する特別ディナー。さらに、ジューシーな黒毛和牛やローストビーフなど、シェフ渾身の肉料理が海老料理と絶妙に絡み合い、贅沢な饗宴を繰り広げます。

鉄板焼「但馬」で香ばしく仕上げたオマール海老とステーキ、中国レストラン「聚景園」ならではのふかひれ煮込みや紅白仕立てのエビチリ、さらに和の趣を加えた「神戸 たむら」の海老尽くし創作メニューと和牛ローストビーフまで、どれも海老&肉 Lover にはたまらない魅力的なラインナップ。海老と肉が奏でる極上のハーモニーで、新しい年の幕開けを華やかに彩ります。

この冬、海老・肉好きの心をくすぐる贅沢ディナーで、至福のひとつときをお楽しみください。

レストランフェア『海老と肉 Dinner』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/229/>

■開催期間：

2025年1月6日（月）～2月28日（金）まで

■詳細内容：

本館 2F 鉄板焼 但馬

オマール海老と黒毛和牛ステーキを贅沢に

【海老と肉 デイナーコース 23,000 円】《3 日前までに要予約》

オマール海老ソテーと黒毛和牛ステーキがダイナミックに饗宴する鉄板焼コース。ぷりぷりとした身のオマール海老は、生絞りオレンジとクミンのソースで甲殻類ならではの豊かな香味がくっきりと際立ち、インパクトある味わい。熟練の技で焼き上げる黒毛和牛ステーキは、ロース 130g かフィレ 100g のいずれかを。そのほか、濃厚風味の海老ラーメンをイメージして創作した、揖保乃糸中華麺を使った海老のビスクスープなどもラインナップ。海老と牛肉が織り成す豪華な美味コースをこの機会に！



本館 29F 中国レストラン 聚景園

多彩な海老料理を 緩急ある中華コースで

【延寿コース 12,700 円】《販売期間：1/5（日）から》

多彩な海老料理が愉しめる中華コース。麺状のカダイフを衣にした海老フライは、バジルとオイスターの2種のマヨネーズソースで変化ある味わいを愉しんで。定番のふかひれの塊煮込みは、海老そぼろをたっぷり加えてより風味豊かに。大ぶりのシータイガーのチリソースは、ふんわりとした花巻パンとともに。締めは、香り高い発酵海老味噌チャーハンか、ベーシックな海老チャーハンのいずれかを。黒毛和牛の煎り焼きなどの肉料理も脇を固める華やかでメリハリあるコースをご堪能ください。



本館 30F スカイグリーンbuffet GOCOCU

洋風の海老料理とパワフルな肉料理が一堂に！

【ランチbuffet 平日 4,000 円 土・日曜日、祝日 5,000 円

ディナーbuffet 平日 5,300 円 土・日曜日、祝日 6,300 円】

海老料理は、オマール海老を使用したラゲースソースのラザニアや、赤海老をたっぷり使ったスープ・ド・ポワソンのほか、土日祝の夜には、濃厚な旨みで人気の高い“神の海老”の姿焼きが登場。名物の石窯で焼いたローストビーフ、チキンやラム肉のグリルなどのパワフルな肉料理とともに、多彩な美味で魅了します。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

海老尽くし料理とローストビーフの会席

【海老と肉 デイナーコース 18,000 円】 《3 日前までに要予約、2 名さまから》

海老尽くしとローストビーフの会席コース。伊勢海老はぷりぷりの身を造りで、車海老はサクワの天ぷらに、干し海老は香り豊かなご飯にと、海老の個性を生かす調理法でご提供。黄味煮や押し寿司、海老真丈など、手の込んだ美味も満載で、海老気分を盛り上げます。ローストビーフは柔らかな和牛モモ肉を使用。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

串あげで味くらべ！新年を華やかに彩るコース

【海老と肉 デイナーコース 6,000 円】

メインの串あげに、大海老、ブラックタイガー、バナメイ海老、海老真丈のほか、神戸ポークや牛肉の串もラインナップ。熱々カリカリの衣の中から進む海老や肉の力強い旨みが愉しめます。また、前菜に海老料理のほか数の子やなます、締めには色鮮やかな小海老の炊き込みご飯も登場し、新年を華やかに彩ります。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

趣向に富んだ料理が集結！海老と肉の饗宴buffet

【ディナーbuffet 土・日曜日、祝日限定 4,800 円】

土日祝の夜限定、海老と肉の饗宴buffet。海老料理は、特製のオマール海老カツバーガーをはじめ、ガラムマサラを利かせた海老と水菜の春巻き、ピンチョス仕立ての小海老のアップルマリネなど趣向を凝らした品々が登場。ビーフ鉄板焼、豚ロース肉のラケなど人気の肉料理とともに心ゆくまでお楽しみください。



本館 1F おでん 京和田

ぷりぷりの海老ひろうすととろける牛すじのおでん

【海老と肉 デイナーコース 5,000 円】

名物のおでんに、ふわふわの海老ひろうすや口の中にとろける牛すじが登場。旨みたっぷりのだしとともにほっこり豊かな風味をご堪能ください。また海老は、アボカドと合わせた前菜、サクサクのかき揚げ、干し海老ご飯でその濃厚な香味を披露。低温調理でしっとり仕上げたローストビーフや旬魚の造りなどもお楽しみに。



■お問い合わせ：

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

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/229/>

※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、他の優待・特典の適応対象外商品となります。（「GOCOCU」、「SOCO」は除く）

※一部店舗では、開催期間が異なります。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