

【神戸ポートピアホテル】「うなぎ」と「数の子」入りの縁起物！ 「日本料理 神戸 たむら」の恵方巻き

神戸ポートピアホテルは、日本料理 神戸 たむらにて、2025年1月30日（木）～2月2日（日）までの4日間、『うなぎと数の子の恵方巻き』と『うなぎと数の子の恵方巻き弁当』を販売します。（事前予約制／お持ち帰り商品）。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-70>



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）は、2025年1月30日（木）～2月2日（日）の4日間限定で、日本料理 神戸 たむら（南館4F）のお持ち帰り恵方巻き『うなぎと数の子の恵方巻き』と、恵方巻きが一本まるごと入った『うなぎと数の子の恵方巻き弁当』を販売します。

具材を海苔で巻くことで、“福を巻き込む”という願いが込められている恵方巻。今年の恵方巻きは、縁起の良い定番の食材に加え、食感と風味のアクセントとして「数の子」を使用し、特別な味わいを楽しんでいただけます。「数の子」は、卵が多いことから子孫繁栄や家族の繁栄を象徴する縁起物とされており、節分にふさわしい食材です。また、長い姿から“長寿”を表す「うなぎ」をはじめ、旬の野菜や海鮮を丁寧に調理し、それぞれの旨味を最大限に引き出しました。

冬と春のあわいにある、節分の日。季節の変化とともに、お客さまの心もあたたかな春に向けて進んでいけるよう、神戸 たむらの料理人が一本一本丁寧に巻き上げていきます。この期間だけの特別な味わいをぜひご賞味ください。

2025年の方角は西南西やや西！

その年の神様がいらっしゃる方角「恵方」を向いて、丸かぶりすると福を招くといわれている恵方巻き。立春の前日である「春の節分」は、旧暦の大晦日にあたる節目の一日として、“鬼を祓い、福を呼びよせる”とされている豆まきとともに、“素晴らしい春を迎える”という願いをこめて恵方巻きを食べる習わしがあります。

うなぎと数の子の恵方巻き【1本 2,000円】

オーバルポイントプログラム会員さま優待価格 1,800円

ふっくらと焼き上げた鰻の蒲焼きに、数の子の食感と味わいのアクセントを添えた贅沢な恵方巻き。

【お品書き】 鰻蒲焼き、数の子、山牛蒡、かன்பいよう、椎茸、胡瓜



うなぎと数の子の恵方巻き弁当【1個 3,900円】

オーバルポイントプログラム会員さま優待価格 3,700円

一本まるごとの恵方巻きに、多彩な節分料理を添えた贅沢な弁当。牛すき煮や鱈の柚庵焼きを添えて仕上げました。

【お品書き】 うなぎと数の子の恵方巻き一本、牛すき煮、煮物、黒豆、鱈 柚庵焼き、花蓮根、がり、福豆



『神戸 たむらの恵方巻き（お持ち帰り）』

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-70>

■販売期間：

2025年1月30日（木）～2月2日（日）《事前予約制》

■ご注文方法：

ホテル公式ホームページ、お電話、店頭（「日本料理 神戸 たむら」または「デリカテス アラメゾン」）にて

■ご注文締切：

お渡し日の2日前まで

■お渡し場所：

南館 4F 日本料理 神戸 たむら（11：30～20：30）

本館 1F デリカテス アラメゾン（11：00～18：00）

■お問い合わせ：

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

※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

※消費期限はお渡し時間より5時間です。

※表記の料金には税金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

※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