

【神戸ポートピアホテル】『開業44周年謝恩 春のグルメフェア』 特別な味わいに感謝をこめて 館内8つのレストランにて開催 4/30（水）まで

神戸ポートピアホテルは、2025年3月1日（土）～4月30日（水）の期間、日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて『開業44周年謝恩 春のグルメフェア』を開催いたします。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/175/>



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3月1日（土）～4月30日（水）の期間、館内レストラン8店舗にて『開業44周年謝恩 春のグルメフェア』を開催いたします。日頃のご愛顧へ感謝の気持ちを込めて、春の特別メニューで皆さまをお迎えいたします。

各レストランのシェフが創意工夫を凝らし、ランチは「春の花」をテーマにした見た目も華やかなメニューを、ディナーは、春ならではの食材の桜鯛や桜海老、山菜・木の芽などを使用し、“芽吹き”の春を感じるメニューをご用意。

出会いと旅立ちの春、ご家族や大切な仲間とお食事や節目の会食に、心満たされるおいしい時間をお過ごしください。

『開業44周年謝恩 春のグルメフェア ～春の花ランチ～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/175/>

『開業44周年謝恩 春のグルメフェア ～春食材ディナー～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/176/>

■開催期間：

2025年3月1日（土）～4月30日（水）

■レストランメニュー紹介：

本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

旬味と華やかな料理が集結！爛漫の春を味わうbuffet

ランチbuffet／平日 ¥4,000 土・日曜日、祝日 ¥5,000

ディナーbuffet／平日 ¥5,300 土・日曜日、祝日 ¥6,300

桜鯛や桜海老、鯖など旬の味覚のほか、ブーケ仕立てのポークのラビゴットソース、花をイメージしたチキンのショーフロワなど、春らしい華やかな料理が勢ぞろい！春野菜たっぷりのポトフはローリエ代わりにタンポポ茶で香り付け、またポークのリエットは味噌でコクを出すなど、シェフの創意が光るアレンジの利いた品々も満載です。



本館 2F 鉄板焼 但馬

黒毛和牛の食べ比べに 春の味が集う鉄板焼コース

謝恩ランチコース 10,000 円

黒毛和牛ロースとフィレのステーキ食べ比べがメインのコース。新緑色のヴェルデュレットソースで香り豊かに仕上げた鮑・海老・アスパラガスの前菜、うるいや淡路産玉葱など焼野菜が春気を盛り立てます。鉄板で炊き上げる釜飯は、ふわりと立ち上る桜の香りと鯛の上品な旨みが相性抜群の穏やかな春の味わい。



息吹く春の料理に 神戸ビーフ食べ比べも！

謝恩ディナーコース 20,000 円

鉄板焼を駆使した春らしい品々に、神戸ビーフのロースとモモのステーキ食べ比べ、鯛と桜の釜飯などが付いた豪華なコース。前菜の鮑とアスパラガスのソテーや筍の木の芽焼きは、香りと彩りに富んだ春の息吹が感じられる逸品。神戸ビーフのステーキは部位それぞれ特有の深い旨みと余韻をお楽しみください。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

おいしい春に出会う 彩味あふれる中華コース

龍翔コース 5,500 円

春の彩味が散りばめられた中華のコース。ふかひれ入りの蟹肉スープは、卵白の雪解けと紅芯大根の桜色で春の訪れを伝える一品。若鶏「桜姫」は、煎り焼きにしてスパイシーなオリエンタルソースを合わせて。そのほか桜海老が香ばしい中華雑炊、桜の塩漬けが利いた杏仁豆腐など豊かな春の味で魅了します。



ふかひれやペキンダックなど春のスペシャルコース

延寿コース 13,000 円

ふかひれ、ペキンダックなど高級食材を使用した感謝を込めたスペシャルメニュー。ふかひれステーキは翡翠仕立てのスープと合わせ、ペキンダックには桜をのせた花巻パンを添えるなど春色満載に。ピンクと黒の2種のペッパーソースでいただく桜肉のたたき、蟹と桜海老入りあんかけチャーハンにもご期待ください。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

桜食材や山菜が随所に。春を伝える会席コース

4 月限定ランチ 6,000 円

桜鯛や桜海老など”桜”食材に加え、山菜や木の芽など”芽吹き”の春”を随所にあしらったコース。桜海老と山菜のかき揚げはサクッと香り高く、鱈の木の芽焼きは豊かな旨みと爽やかな香りが広がります。そのほかサラダ仕立ての白鷺サーモンとマグロの造り、アサリたっぷりの釜飯など華やかな春の味を存分にどうぞ。



滋味溢れる旬魚介が続々！大満足の祝賀コース

謝恩ディナーコース 15,000 円

蛤や蛸、桜鯛など旬魚介の料理が続々と。雛祭りをイメージした前菜には、鯛の桜葉寿司や蛸桜煮、新玉葱すり流しなどが登場。続く椀物は蛤の潮仕立て、焼物は筍と若芽の照り焼きなど滋味溢れる春の味覚を愉しんで。黒毛和牛の石焼きステーキ、桜海老と落のご飯も付いた大満足のコースをご堪能ください。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

色とりどりの春味が満載！2 種のランチセット

パスタランチ 2,500 円 フィッシュランチ 3,200 円

春の喜びを伝える 2 種がラインナップ。パスタランチは、桜の塩漬けをアクセントにしたアサリと春キャベツのクリームスパゲティ。フィッシュランチは、春菊と菜の花のジェノバソースを添えた淡路島産サクラマスのムニエルを色とりどりの春野菜とともに。スープ・サラダ・コーヒー・紅茶はbuffetスタイルで。



春の洋食やデザートをbuffeスタイルで

ファミリーディナーbuffe 5,500円《土・日曜日、祝日限定》

3/24（月）～28（金）、3/31（月）～4/4（金）、4/28（月）、
4/30（水）のみ平日も開催 4,500円

春食材をふんだんに使用した洋風料理やデザートが集結！桜海老のフリットを添えた新玉葱のブルーテ、桜の塩漬けを閉じ込めたジュレなどの趣向を凝らした品々のほか、パンツァネッタやズッキーニのパルメザン焼きなど世代を問わず好まれる味も多数登場します。土日祝と春休みの夜限定。



本館 1F おでん 京和田

名物おでん 5 種に 鯖揚げや菜の花ご飯も

謝恩ランチ 3,000円

名物のおでんをメインに、揚物とご飯が付いた春の昼膳。たんぼぼの葉を散らした鯖アーモンド揚げは、カリッと香ばしい衣とふっくらした身のコントラストが楽しい一品。熱々のおでんは、大根・こんにゃく・厚揚げなど定番の5種が登場。烏賊や桜の塩漬けも加えた菜の花の炊き込みご飯もお愉しみください。



春を告げる品々と 多彩なおでんが登場！

謝恩ディナーコース 5,000円

菜の花真砂和えやワカサギ南蛮漬けなどの前菜、旬魚の造りに続き、ふわりと春の香りを纏って筍と海老の桜蒸しが登場。穏やかな春の味を堪能した後には、よもぎ麩入りのおでんやチーズをのせたトマトの変わり種おでんでほっこりと。旨みたっぷりのアサリの佃煮ご飯やデザートも付いた充実の内容でお届けします。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

筍&烏賊、桜餅など 春の串あげが目白押し！

謝恩ランチ 2,800円

旬食材の串あげが多彩にラインナップ。筍と烏賊の串は食感が良く、木ノ芽味噌が素材の風味を引き立てます。ほかにもさっぱりしたソースでいただく鯖とアスパラガスの串、サクサク衣を付けた桜餅の変わり串など春の味覚が目白押し。桜鯛と薄揚げの炊き込みご飯、白玉あん三色団子のデザートも花を添えます。



串あげも釜炊きご飯も 彩味あふれる春コース

謝恩ディナーコース 5,600 円

蛍烏賊、新玉葱、落など旬食材の先付にはじまり、串あげ、釜飯、デザートまで春満開のコース。串あげは、メバルや鯖などの旬魚と春野菜を組合わせた串や、菜の花辛子和えをアレンジした串、桜餅の変わり串などメリハリある12種が登場。締めはしみじみと美味しい桜鯛と薄揚げの釜炊きご飯をお愉しみください。



南館 4F 鮫 すし萬

旬魚の握り寿司に 花をイメージした細巻も！

謝恩ランチ 6,500 円

メインの寿司は、桜鯛、サヨリ、蛍烏賊、本鮪とろなど選りすぐり 7 貫の握りに加え、可憐な花をイメージした鮪の細巻が登場。新鮮な魚介の旨みを職人技が生きた珠玉の寿司でご堪能ください。カラリと揚げた天ぷらは、菜の花やこごみなど野趣あふれる春の香りが満載。薄皮で餡を巻いた関東風桜餅もお愉しみに！



麗らかな春を演出する 鮮度自慢の寿司コース

謝恩ディナーコース 11,000 円

握りを軸に、春の品々が集う寿司コース。まずは菜の花の朝地和えや蛸桜煮の先付に続き、新鮮な桜鯛と本鮪の刺身が登場。春野菜と蛍烏賊の天ぷらや茶碗蒸しも麗らかな春を演出します。握りは、雲丹、本鮪とろ、サヨリなど鮮度自慢の6貫がラインナップ。蛤の赤だしやデザートも付いた満足のメニューをぜひ。



■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 ディナー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 川中 佑一

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