

【神戸ポートピアホテル】心あたたかな春を招く 「日本料理 神戸 たむら」のお持ち帰り恵方巻き

神戸ポートピアホテルは、日本料理 神戸 たむらにて、2024年2月1日（木）～3日（土）までの3日間、『うなぎと桜海老の恵方巻き』と『うなぎと桜海老の恵方巻き弁当』を販売いたします（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、2024年2月1日（木）～3日（土）の3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『うなぎと桜海老の恵方巻き』と、恵方巻きが一本まるごと入った『うなぎと桜海老の恵方巻き弁当』を販売いたします。

今年の恵方巻きは、縁起の良い定番の食材に加え香りと食感のアクセントに「桜海老」を使用し、風味豊かな逸品に仕上げました。長い姿から“長寿”を表す「うなぎ」や、形が陣笠に似ていることから“身を守ってくれる”とされる「しいたけ」、「9つの利をもたらす」といわれている「きゅうり」など、さまざまな意味を持つ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ます。

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。

2024年の方角は東北東やや東！

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。

うなぎと桜海老の恵方巻き 【1本 1,900円】

ふっくらと焼き上げたうなぎの蒲焼きに、桜海老の香りと食感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、揚げ桜海老、煮椎茸、胡瓜



うなぎと桜海老の恵方巻き弁当 【1個 3,800円】

一本まるごとの恵方巻きに、いわし甘露煮や福豆など節分料理を添えた恵方巻き弁当。牛すき煮や鰯照り焼きもが入った目にも舌にもうれしい盛りだくさんの内容です。

〔お品書き〕 うなぎと桜海老の恵方巻き一本、牛すき煮、煮物、だし巻き玉子、鰯照り焼き、いわし甘露煮、海老艶煮、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：

2024年2月1日（木）～3日（土）≪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

※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

※持ち帰り用の手提げ袋は有料とさせていただきます

※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 山口 萌

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