

メニュー MENU

お料理 FOOD

前菜 ~Appetizers~

兵庫県産蛸のマリネ 朝倉山椒の香り
Marinated Hyogo Octopus with Japanese Pepper
真鯛と須磨海苔のタルタル
Sea Bream and Suma Seaweed Tartare
明石の穴子と野菜のエスカベッシュ
Akashi Conger Eel and Vegetable Escabeche
ほっかけと枝豆のジュレ寄せ
Stewed Beef Tendon & Jellied Edamame Soybeans
神戸トマトの冷製スープ
Chilled Kobe Tomato Soup
兵庫野菜のグリル 柑橘風味
Grilled Hyogo Vegetables, Flavored with Citrus

和食 ~Japanese~

前菜小鉢盛り“黒豆腐 雲丹のせ、いかなごき煮”
Black Soybean Tofu with Braised Japanese Sand Lances
寿司
Sushi
淡路沖で獲れた鱧と玉葱の鍋
Awaji Pike Conger and Onion Hotpot
焼き穴子
Grilled Conger Eel

兵庫・神戸の料理 ~Hyogo Kobe Specialties~

そばめし
Soba Meshi (Fried Noodles & Rice)
明石焼き
Akashi Octopus Egg Dumplings
播州手延べそうめん
Banshu Hand-pulled Somen Noodles

飲茶 ~Dim Sum~

焼売、海老蒸し餃子、小籠包
Shao-mai Dumpling, Steamed Shrimp Dumpling, Steamed Minced Pork-Filled Buns

お魚料理 ~Fish Dishes~

兵庫県産お魚のアイヤベース仕立て
Hyogo Fish Bouillabaisse

ロースト料理 ~Roasted Dishes~

神戸ビーフ
Kobe Beef
シュガーポーク
Sugar Pork (Japanese brand Pork)
播州百日どり
Banshu Hundred Day Chicken
兵庫野菜
Hyogo vegetable

デザートコーナー ~Dessert Corner~

ポートピアホテルパティシエ特製デザート各種
Desserts from Portopia Hotel's Patisserie
季節の果物、アイスクリーム、シャーベット
Seasonal Fruit, Ice Cream, Sorbet
コーヒー、紅茶
Coffee, Tea

お飲物 ~Drink~

日本酒 兵庫・灘の酒
Sake (Nada, Hyogo)
キリンビール一番搾り神戸づくり
Kirin-Ichiban-Shibori "Kobe Zukuri (Brewed in Kobe)"
神戸ワイン〜スパークリングワイン泡華、
ベネデクションブラン、ルージュ、キュベシャルドネ〜
KOBE WINE ~Sparkling Wine "Awahana", Benediction
Blanc, Benediction Rouge, Cuvee Chardonnay~

神戸で獲れたシャルドネのジュース
Kobe Chardonnay Grape Juice
布引礪泉所布引ソーダー
Nunobiki Soda
コーラ
Cola
ジンジャエール
Ginger Ale
神戸六甲牧場六甲サイダー
Rokko Cider
お飲物 ~Drink~

ウーロン茶
Oolong Tea
有機丹波なた豆茶
Organic Tama Sward Bean Tea
まめな黒豆茶
Black Soybean Tea

食材入荷等の都合により献立変更がございます Menu may vary due to availability of ingredients



歓迎レセプション WELCOME LUNCH RECEPTION

平成28年9月11日(日) 11:00~12:30
11:00-12:30, Sunday, September 11

相楽園会館
Sorakuen Hall

主催 G7神戸保健大臣会合推進協議会
Hosted by G7 Kobe Health Ministers' Meeting Promotion Council