

神戸駅直結の“ホテル”で 兵庫県の海と山の幸を生かした、新感覚「モダンバスク料理」を味わう

ホテルクラウンパレス神戸 最上階『レストラン グリルテーブル ウィズ スカイバー』

9月1日(火) リニューアル

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将、以下、PDP）が運営する複合施設「ザ マーカスクエア 神戸（ホテルクラウンパレス神戸内）」17階の「restaurant GRILLTABLE with SKY BAR(レストラン グリルテーブル ウィズ スカイバー)」は、コンセプトを刷新し、2020年9月1日（火）より“モダンバスク料理”へリニューアルいたします。



[詳細 URL] <https://www.marcus-kobe.com/20200826/46327>

“ホテル”でご提供する、「ヌエバコシーナ」をエッセンスに取り入れた Modern Basque(モダンバスク料理)とは



レストラン グリルテーブル ウィズ スカイバーは、神戸駅直結のホテルクラウンパレス神戸内「ザ マーカスクエア 神戸」最上階の17階から山の景色と海の景色の両方お楽しみいただける、抜群のアクセスとロケーションをもつ開放的なホテルダイニングです。

これまで兵庫県の地産地消を生かした旬のお料理をご提供してきましたが、新たに「モダンバスク料理」をコンセプトに掲げ、ディナ

メニューや店舗の雰囲気を一新いたします。

ピレネー山脈、ビスケー湾といった山と海の幸が豊富なスペイン・バスク地方の料理をモチーフに、“ヌエバコシーナ(新しい料理)”のエッセンスを取り入れます。“ヌエバコシーナ”とは、スペイン語で「ヌエバ(新しい) コシーナ(料理)」という意味で、地元の特産品を生かし、新しい調理法を取り入れた独創的な料理のことを表しています。

レストラン グリルテーブル ウィズ スカイバーでは兵庫の六甲山と瀬戸内海というバスク地方に類似した海と山に囲まれた地形を生かし、兵庫や近隣地域の特産品を取り入れた独創的な料理を表現します。アラカルトだけでなくここでしか味わえないヌエバコシーナを存分に味わえるオリジナルコースもご提供いたします。

ホテル最上階でバル気分を楽しめる 20 種類の豊富なタパスから、ヌエバコシーナを堪能できるコースまで



お仕事帰りにお一人様でもお立ち寄り頂けるスパニッシュバルには欠かせないタパスやピンチョス、スペインのワインカクテル等で、スペイン本場のバルのように過ごしたり、ビジネスや家族でお楽しみいただくここでしか味わえないヌエバコシーナをコースで吟味しながらお過ごしいただけます。

ホテルのダイニングといった格式高い大人な雰囲気から、“ホテル”の上質さやロケーションはそのままに、スペイン本場の“バル”のような親しみやすい空間で今まで以上に日常の中で食事での感動を味わう瞬間をご提供したい。そんな想いから“ホテバル”ならではの「モダンバスク料理」をご提供いたします。

<モダンバスク料理一例>

「イベリコ豚のアサード スモークドーム」1,980円(税込)



イベリコ豚の中でも最上級のどんぐりを食べさせ脂質にはオレイン酸を多く含んだベジータを使用いたしました。付け合せのピメント・デル・ピキージョ(スペイン全土で様々な組み合わせをされる肉厚の赤ピーマンを炭焼きしたもの)を赤と黄色のパプリカを使いスペイン産オリーブのペーストを加え程よく日本人のテイストにあわせ再現、スペイン国旗のイメージカラーに仕上げられています。燻製の香りとともに楽しみいただけます。

「三田ポーク、シーフードのパエジャ 又 フィデウア」1,800円(税込)



スペインの定番料理、魚介をふんだんに使用したパエリアをご提供いたします。シーフードに加えて、兵庫県三田産の三田ポークを使い旨味の相乗効果で仕上げるグリルテーブルならではの一品です。

王道のお米を使用したパエジャだけではなく、スペインではよく食べられているショートパスタのフィデウアもお選びいただけます。フィデウアは入手困難なスペイン産のパスタで新感覚の食感が体験いただけます。

「淡路麺業の生パスタ」 1,100 円(税込)



兵庫県淡路島で製造されている生パスタを地産地消のスペシャルメニューとしてご用意しております。香川県の影響も大きい淡路島のパスタは、うどんのもちもち感をパスタに融合して作られたおいしい生パスタ麺です。さらに山の農作物や畜産物である三田ポーク、瀬戸内海の家産物などバリエーション豊かにアレンジしたここでしか堪能できない本日パスタに仕上げしております。

モダンバスク料理「スペシャルコース」 7,000 円(税込)



スペインの伝統的な料理へ、それぞれのお店のエッセンスを加え独創的なお料理を提供するヌエバコシーナ。グリルテーブルでは、定番のガスパチョを京都産のフルーツで表現したり、伝統的な鱈の魚料理にはお肉を纏わせる等の、オリジナル料理をご用意いたしました。9品で表現されたオリジナルコース料理で、ヌエバコシーナを体感できるおすすめコースです。

また、リニューアル OPEN を記念して「ヌエバコシーナコース」を特別価格でお試しいただけるリニューアル限定プランをディナータイムにご提供致します。是非この機会にこだわりの世界観が詰まった特別コースをご賞味いただき新しい上質な時間をお過ごしください。

【リニューアル記念プラン】 乾杯酒付兵庫素材のスペインバスク料理コース 7,000 円→6,000 円

<メニュー>

- 旅するタパス
- フォアグラソテーと無花果 極甘口ペドロヒメネスソース
- パンコントマテ
- 季節のガスパチョ
- チョリソーをまとった真鱈のアルオルノ フラメンカエッグ
- イベリコベジョータのアサード
- 紅ズワイガニのオジャ
- イミタンド パエリア
- 再構築～パステル・サン・マルコス～

ご予約はこちらから/

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/reserve_plans/plan/e014007601/3646?clid=e014007601&shop=3646

期間/2020年9月1日～11月30日

店舗概要



店舗名/レストラン グリルテーブル ウィズ スカイバー
住所/〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-3-5
神戸ハーバーランドホテルクラウンパレス神戸 17階
TEL/078-367-1622

営業時間/

ランチ 11:30-14:30
ディナー [月,金]17:30-22:00
[土,日]18:00-22:00

定休日/なし

※新型コロナウイルス感染症の影響による、営業の有無や営業時間に関する最新情報は公式ホームページをご確認くださいませ。

URL/ <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable.html>

施設概要



施設名/ザ マーカスクエア 神戸

住所/同上

運営エリア/

建物内フロア

レストラン (1F、17F)

チャペル・神殿 (6F)

バンケットルーム (5F)

URL/ <https://www.marcus-kobe.com/>

■THE MARCUS SQUARE ブランドについて

「THE MARCUS SQUARE」は、レストランやパーティ、イベントなどの複数のサービスをワンストップで提供するブランドです。ウェディング、レストラン、バンケット、を擁し、“世界のクールモダンを日本へ。”をコンセプトに欧米の先進的で優れたデザイン様式や文化、考え方を独自の視点で捉え、アートやインテリアに配し、質の高いサービスやプロダクトで観光客や感度の高い人々を集客することを得意とする複合施設です。

会社概要

■社名 : 株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設立 : 1997年7月1日

■代表取締役社長 : 杉元崇将

■本社所在地 : 東京都渋谷区恵比寿南1-15-1A-PLACE恵比寿南ビル4F

■従業員数 : 926名 (2020年5月現在)

■事業内容 : ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■WEBサイト : <https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント : Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter (@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons>) / Instagram([positivedreampersons_inc](https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc))

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当[中上]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp