

2026 エビキュロスの晩餐会



異国情緒漂う神戸の地で、ホテルオークラ神戸と神戸ポートピアホテルが手を取り合いエビキュロスの晩餐会を開催いたします。
神戸と共に歩んできた両ホテルがもたらす地域の活性化と、それぞれの調理人が繰り広げる「融合と革新」にご期待ください。

2026年 **10月24日(土)** 会場：神戸ポートピアホテル 本館31階「エクスシア」
● 18:30～21:00 (受付18:00～) 【事前予約制】

🍷 お1人さま... ¥25,000 (お料理・税・サービス料込、乾杯用ドリンク付)
🍷 ワインペアリング(3種).....+¥7,000 (税・サービス料込)

MENU

Terrine de saumon, lotus de Himeji et de satohimo
旬のサンマと姫路れんこん 里芋のテリーヌ
＜ホテルオークラ神戸 福本 克明＞

Tarte Tatin de noix de Saint-Jacques et d'ognons d'Awaji
帆立貝と淡路玉葱のタルトタタン仕立て
＜神戸ポートピアホテル 大山 善之＞

Pâté de campagne à ma façon Mont Blanc aux marrons parfumé à l'amaretto sauce à la pistache et mandarine d'Awaji
神戸ポークと丹波黒枝豆のバテドカンパニュ
アマレットが香る栗のモンブラン仕立て 淡路島みかんピスタチオソースを添えて
＜ホテルオークラ神戸 増田 弘明＞

Potage forestière, flan au poulet fermier de Tamba et purée de truffe
森の茸のポタージュ トリュフのピュレと丹波地じりのフラン
＜神戸ポートピアホテル 豊田 悟至＞

Filet de daurade et noix de ginkgo cuits en croûte de pâte de feuilletage, sauce beurre blanc au poivre d'Asakura
もみじ鯛と銀杏のバイ包み焼き 朝倉山椒香るブルブランソース
＜ホテルオークラ神戸 村上 文啓＞

Canette en deux cuissons: la poitrine laquée au hon-mirin de Nada, la cuisse roulée au foie gras
鴨肉を2種の調理法で～灘の本みりんでラケした胸肉 腿肉とフォアグラのルーレ～
＜神戸ポートピアホテル 岸本 貴彦＞

Déclinaison autour de la figue, glace au pain d'épices
いちじくのデクリネゾン バンドエビスのアイスcream

Mignardises
かわいい小菓子
＜神戸ポートピアホテル 飛松 杏奈＞

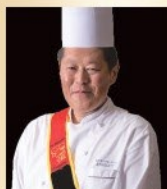
Cafés, thés ou infusions
コーヒー または 紅茶、アンフュージョン

Pain
ポートピアホテル特製パン

※食材の入荷などの都合により献立が変更になる場合がございます

※予約日2日以降の人数変更ならびにキャンセルにつきましては、キャンセル料100%を申し受けます ※ご飲食後に、お車の運転をされる方へのアルコールのご提供はいたしかねます

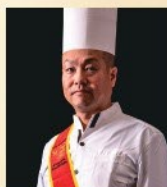
神戸ポートピアホテル



岸本 貴彦
神戸ポートピアホテル
執行役員総料理長



大山 善之
神戸ポートピアホテル
宴会調理統括料理長

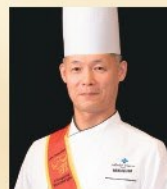


豊田 悟至
神戸ポートピアホテル
洋食・バーグループ
統括料理長



飛松 杏奈
神戸ポートピアホテル
宴会調理製菓料理長代理

ホテルオークラ神戸



村上 文啓
ホテルオークラ神戸
総料理長／調理部部長



増田 弘明
ホテルオークラ神戸
副総料理長／
調理部副部長



福本 克明
ホテルオークラ神戸
調理部洋食調理一課課長

Escoffier

主催：日本エスコフィエ協会

お問い合わせは…イベント係(受付時間 10:00～18:00)

Tel.078-302-1117 (直通)

無料シャトルバス運行! 〈ホテル三宮・新神戸〉

ポートピアホテル

〒650-0046 神戸市中央区港島中町6丁目10-1

神戸ポートピアホテル 検索

<https://www.portopia.co.jp/>

イベントの詳細は
ホテル公式ホームページまで→

