

## 【新店】ポートピアホテルにカウンターフレンチ「コントワール リュバン」 “食を通じた感動”をテーマに、12月下旬オープン

2024年12月下旬、神戸ポートピアホテルの本館1階に、新たなフランス料理店がオープンいたします。当ホテルとしては新形態となるカウンター席がメインのフレンチレストランで、料理人たちが料理を仕上げる様子を間近に見ることができます。



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12月下旬に新たなフレンチの店、「コントワールリュバン」をオープンいたします。

コンセプトは『食を通じた感動』。ホテルで日々お客さまと接するスタッフが、これまでの経験やアイデア、お客さまの声などを参考に協議を重ね、このコンセプトが生まれました。生産者と料理人、伝統的な調理法と斬新なアイデアの融合、料理とワイン、スタッフとお客さま、さまざまな“結びつき”や“融合”から生まれる感動をお客さまにお届けしたい、という思いから店名は「リュバン」（フランス語でリボンの意味）と名付けました。食材を育てる生産者の想いを大切に、料理人たちは日々鍛錬を重ねてきた技術で食材本来のおいしさを引き出します。店内には特等席とも言えるカウンター（フランス語でコントワール）を中央に配し、シェフたちが料理を仕上げる様子をライブ感たっぷりにお楽しみいただけます。

### 【店舗概要】

- 店名：コントワール リュバン (Comptoir Ruban)  
料理ジャンル：フレンチ  
場所：神戸ポートピアホテル 本館1階（神戸市中央区港島中町6丁目10-1）  
席数：36席（カウンター16席、テーブル20席 ※うち個室8席を含む）  
営業時間：ランチ11：30～14：30（14：00ラストオーダー）  
ディナー17：30～21：30（20：30ラストオーダー、コースは20：00ラストオーダー）※土・日曜日・祝日17：00～2025年1月8日より毎週水曜日のディナータイムは「アパリティフ営業（お飲み物とフレンチおつまみ）」となります。  
定休日：毎週月・火曜日（祝日の場合は営業、翌平日が休業）  
価格帯：アラカルト¥1,800～ ランチコース¥3,500～ ディナーコース¥10,000  
※クリスマス期間や年末年始は特別メニューとなります

【オープン予定日】

2024年12月21日（土）11：30～ グランドオープン

【予約受付】

2024年11月20日（水）11：00より、ご予約受付開始予定

詳細は、ホテル公式ホームページ内に後日公開するリュバンのページにてご案内いたします。

【お問合せ】

レストラン総合案内 078-303-5207（10：00～17：30）

メニューについて

食材は兵庫県産の食材や旬のものを中心に、シェフがその目利きで厳選したものを使用。創作性の高い料理ができて上がる様子を間近に見られます。

ワインなどのドリンク類はソムリエが世界各地から厳選したものを、料理やシーン、お好みに合わせてお客さまそれぞれにご提案いたします。

コースのほかにアラカルトメニューもご用意し、ワインなどのドリンクと一皿を気軽に愉しめる手軽さも魅力の一つです。



※写真はイメージです。実際に提供するメニューは変更する場合がございます。

<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 万庭 奈々恵

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