

【神戸ポートピアホテル】 関西に来たら、これ食べとき！ レストランフェア『関西うまいもん博覧会』 5/1(木)より館内レストランにて開催！

神戸ポートピアホテルでは、5 月 1 日（木）～6 月 30 日（月）の期間、関西 6 府県の郷土料理やご当地グルメ、食材を使った料理が集結！ホテルレストランが腕をふるう、関西自慢の“うまいもん”をご堪能ください。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/251/>



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）では、2025 年 5 月 1 日（木）～6 月 30 日（月）の期間、館内レストラン 10 店舗にて『関西うまいもん博覧会グルメフェア』を開催いたします。

ポートピアホテルでは、国際的なイベントにより、関西への注目が高まる 2025 年、神戸にしながら、各地の“うまいもん”と出会う機会を提供したいと考えています。関西 6 府県（兵庫、大阪、京都、滋賀、奈良、和歌山）の郷土料理や地元食材をテーマに、館内 10 のレストランにてそれぞれの個性を活かした料理をご提案いたします。鉄板焼「但馬」では滋賀県産近江牛を使用したランチメニュー、神戸串あげ SAKU では本場大阪の串揚げ、中国レストラン「聚景園」では関西各地の味わいを散りばめた中華コースをご用意。一皿ごとに、その土地や地域食材の持ち味を最大限に引き出す工夫を凝らしました。

地域に根差したホテルとして、食を通じて関西の魅力と文化の奥深さを発信し、シェフ一人ひとりが地域食材の持ち味を最大限に引き出す創意工夫を凝らしました。味わうたびに広がる関西の風景をひと皿に込めてお届けいたします。

『関西うまいもん博覧会グルメフェア～ランチ～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/251/>

『関西うまいもん博覧会グルメフェア～ディナー～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/252/>

■開催期間：

2025 年 5 月 1 日（木）～6 月 30 日（月）

■レストランメニュー紹介：

本館 2F 鉄板焼 但馬

旨みあふれる近江牛に、ぷりぷりの鮑と海老も！

贅沢ランチ 10,000 円

滋賀県産近江牛が味わえる贅沢ランチ。鮑と海老の前菜は、南高梅とトマト、アーモンドを合わせた“食べるソース”でいただく爽やかな一品。ぷりぷりの鮑や海老とカリッとしたアーモンドがおいしい食感を奏でます。肉汁あふれる近江牛ステーキの力強い旨みを堪能した後は、鉄板で炊き上げる釜飯を。兵庫県産釜揚げしらすや雲丹醤油とともにお楽しみください。



本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

関西ソウルフードなど 多彩な味を存分に！

ランチbuffet／平日 4,000 円 土・日曜日、祝日 5,000 円

ディナーbuffet／平日 5,300 円 土・日曜日、祝日 6,300 円

関西のご当地味をbuffetで。大阪伝統の味「バッテラ」風の押し寿司やお好み焼き、神戸発祥のそばめしなど、地元のソウルフードを做った料理のほか、神戸ポークしゃぶしゃぶのレモンジンジャーマリネ、滋賀県の郷土料理「えび豆」をオマージュしたお洒落な一品など、アレンジ料理も盛りたくさん。名物ローストビーフや旬のパスタなどにもご注目ください。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

随所に関西味を散りばめた 彩味豊かな中華の馳走

龍翔コース 5,500 円

関西 6 府県の味を随所に散りばめた中華のコース。スープは、ふかひれに大和肉鶏のミンチを併せて豆乳で煮込んだ、奈良県「飛鳥鍋」風。旬魚の蒸し物には、兵庫“福寿”の日本酒を使用。肉料理は近江牛を中華の甘醤油ですきやき風に仕立て、締めは兵庫・加古川のご当地グルメ「かつめし」のチャーハンを。彩味豊かな関西由来の中華の美味をこの機会に！



本館 1F コントワール リュバン

和歌山県食材が織り成す 味わい豊かなフレンチ

シナジーコース 7,000 円

和歌山県の食材を使用したランチコース。和歌山県那智勝浦の勝浦市場で水揚げされる鮪は、軽くスモークして紀六柑のドレッシングでいただく爽やかな一品に。アジアカエビは、アンチョビの泡ソースで濃厚な香味を際立たせて。「紀州うめどり」は神戸ポークと合わせて旨みの詰まったパロティースに。山海の豊かな自然が織り成す特別な味をぜひ！



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

大ぶりで旨みあふれる 伝助穴子を味わい尽くす

伝助穴子ランチ 6,000 円

関西に馴染み深い大ぶりの“伝助穴子”尽くしのコース。先付は、白焼きを万願寺唐辛子やトマトなどと併せて湯葉の東寺館かけで。造りは香ばしくてぷりぷりの焼き霜、揚げ物は抹茶衣を纏わせて香り豊かに。伝助穴子と水菜のしゃぶしゃぶは、骨でとっただしからも旨みがあふれて身体に染み入る美味しさ。締めは茶そばを鍋だしにくぐらせてお愉しみください。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

ソース味の串あげほか 滋味あふれる船場汁も！

関西うまいもん博覧会ランチ 2,800 円

大阪らしい串あげと船場汁が登場する昼膳。串あげは、海老・豚・蓮根などソースとよく合う定番品に加え、たこ焼きをソースと明石焼きのだして食す串もラインナップ。釜炊きご飯には淡路島産のしらすがつぶり。また、大阪の“もったいない精神”を象徴する鯖の船場汁の滋味あふれる味わいにもご期待ください。



南館 4F 鮓 すし萬

鮮度自慢のにぎりと 浪花伝統の筍すしコース

大阪 筍すしランチ 6,800 円

大阪・船場で 1653 年に創業した「すし萬」の真髓が味わえるランチコース。季節の先付、鰯の湯引き、茶碗蒸しに続き、寿司は、本鮪とろ・雲丹・シマアジなど鮮度自慢のにぎりのほか、小鯛・海老・穴子の筍すし 3 貫がラインナップ。その美しさより「二寸六分の懷石」と称される浪花伝統の味をお愉しみに。



本館 1F おでん 京和田

京都のご当地丼に 名物おでんや温そばも！

京都 衣笠丼ランチセット 3,000 円

平安時代発祥、金閣寺近くの衣笠山に由来を持つと伝わる京都のご当地丼「衣笠丼」がメインのランチセット。甘辛く炊いたおあげを卵でとじた丼は、ふわとろ食感でまろやかな味わい。名物おでん 2 種に加え、ミニサイズの温そばまで付いたお得なランチで、ほっこりした初夏のひとつときをご堪能ください。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

神戸ポークと鰯を使用。兵庫県食材のランチセット

兵庫 パスタランチ 2,500 円

兵庫 フィッシュランチ 3,200 円

地元・兵庫県の食材を使用した 2 種がラインナップ。パスタランチは、「神戸ポーク」の手作りベーコンと食感の良い長芋を合わせたカルボナーラ風スパゲティ。フィッシュランチは、八角をアクセントにしたクリームソースでいただく兵庫県産鯖のポワレ。スープ サラダ・コーヒー・紅茶はbuffeスタイルで。

本館 2F バー レスタカード

各府県をイメージした 関西色満載のカクテル

- 兵庫「兵庫五国レモネード」 ● 大阪「エキスポクーラー」
- 京都「はんなりオールドファッション」
- 和歌山「紀州和ジューズ」 ● 奈良「奈良スティネイル」
- 滋賀「マザーレイクマティーニ」／各 1,700 円

大阪はみんな大好きミックスジュース風、兵庫は色鮮やかなレモネード風、デコレーションで県のマスコット「はばタン」を表現するなど、味も見た目も関西 6 府県をイメージしたカクテルをお届け。奈良のカクテルには鹿にゆかりのあるウイスキーやリキュールを使うなどバーテンダーのこだわりも随所に！



■ご予約・お問い合わせ：

レストラン総合案内 Tel.078-303-5207 (10:00～17:30)

『関西うまいもん博覧会グルメフェア～ランチ～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/251/>

『関西うまいもん博覧会グルメフェア～ディナー～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/252/>

※使用する食材は、関西 6 府県産のものとは限りません。また、メニュー内容は、食材の都合により変更となる場合がございます

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※当フェアはほかの優待・特典の適用対象外商品となります。(GOCOCU、SOCO プッフェを除く)

※営業時間・定休日はホテル公式ホームページにてご確認ください

※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 川中 佑一

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