

【神戸ポートピアホテル】食の宝庫、兵庫の魅力集めました！ 『夏の味わいめぐりフェア』7/1(火)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、7月1日（火）～8月31日（日）の期間、兵庫の“おいしい”をぎゅっと集めたレストランフェア「夏の味わいめぐりフェア」を開催いたします。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/253/>



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7月1日（火）～8月31日（日）の期間、館内レストランにて「夏の味わいめぐりフェア」を開催いたします。

多くの来訪者が神戸・兵庫に集うこの夏、“神戸にしながら兵庫の美味を巡る旅”をテーマに、兵庫県産の豊かな食材を使った料理やご当地グルメなどホテルシェフが丹精を込めて調理した夏の馳走をお届けいたします。

淡路島産の鱧や玉葱、明石蛸、姫路和牛など兵庫県が誇る多彩な食材に加え、神戸ポークや神戸ビーフなど、地元ブランドの味覚も随所に取り入れ、夏ならではの創作料理やご当地スイーツもご用意いたします。ブッフェや会席、鮨、フレンチなど各レストランで、それぞれのジャンルにあわせた趣向を凝らし、味わい深いメニューに仕立てました。鉄板焼「但馬」では姫路和牛のステーキと明石蛸をエスニックソースで、中国レストラン「聚景園」では丹波どりや琵琶豆腐、南高梅を使った中華コース、日本料理「神戸 たむら」では淡路島産鱧の照り焼き丼など、地の食材を活かした料理が揃います。

地域に根差したホテルとして、兵庫の風土が育んだ味わいを通じて、食の魅力と文化の奥行きを広く発信してまいります。

『夏の味わいめぐりフェア～ランチ～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/253/>

『夏の味わいめぐりフェア～ディナー～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/254/>

■開催期間：

2025年7月1日（火）～8月31日（日）

■レストランメニュー紹介：

本館 30F スカイグリーンbuffet GOCOCU

兵庫食材の多彩な味を ブッフェスタイルで存分に

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

神戸ポークの BBQ ローストや兵庫県産チキン入りのキッシュなどの肉料理のほか、淡路島玉葱とナスのピシソワーズ、播州そうめんの担々豆乳味噌スープ仕立てなど、随所に兵庫県産食材の個性が光る品々が登場。創作性のある多彩な味で魅了します。朝倉山椒のテリーヌショコラやささやまサイダーを使ったゼリーなど、兵庫ならではのデザートにもご注目を！



本館 29F 中国レストラン 聚景園

兵庫の旬味を散りばめた 爽やかな夏中華コース

龍翔コース 5,500 円

とうもろこしやズッキーニなど兵庫県産の夏野菜を盛り込んだサラダに続き、滋味あふれる「丹波どり」と冬瓜のすり流し、ふんわり優しい風味の「琵琶豆腐」が登場。メインは、三田ポークで巻いた龍目（ロンガン）をコク深い鎮江黒酢ソースと合わせて。締めは南高梅を練り込んだ冷やしそばでさっぱりと。夏の食欲を刺激する爽やかな中華コースをご堪能ください。



本館 2F 鉄板焼 但馬

姫路和牛ステーキのほか 鮮やかな夏味の鉄板焼

贅沢ランチ 10,000 円

西播磨地域で肥育された“サシよし、肉質よし”の姫路和牛ステーキがメインの鉄板焼コース。前菜は、ぷりぷりの明石蛸や鮑のソテーに、食欲を刺激する香味豊かなエスニックソース「ナムチムタレー」をかけた品が登場。姫路和牛の余韻ある風味を堪能した後は、鉄板で炊き上げたご飯とともに、甘くてスパイシーな神戸ビーフのプチカレーをお楽しみください。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

淡路鱧の照り焼き丼など 兵庫食材が満載の昼会席

ひょうごのごちそうランチ 6,000 円

淡路島産鱧や玉葱、但馬どりなど兵庫食材が満載の昼会席。前菜は、トウモロコシやズッキーニなど夏野菜を使った爽やかな品々を盛り合わせて。椀物は、淡路産玉葱のすり流しと但馬どりつくね、揚げ物はサクサクの蓮根と海老のはさみ揚げが登場。夏魚の代表格・淡路島産鱧は、錦糸玉子と合わせて照り焼き丼に。脂ののったスタミナ味で夏の元気を応援します。



本館 1F コントワール リュバン

兵庫の旬味を散りばめた 見目麗しいフレンチコース

～ポヌール～ 5,500 円

新鮮で甘いトモロコシは冷製クリームスープにしてキャビアを添え、ひょうご雪姫ポークは香ばしくグリエシ、神戸ワインマスタードソースを合わせるなど、厳選した兵庫食材を美しいフレンチのコースに。オレンジ色の黄味が特徴の”高砂の夕日”卵を使用した大人風味のキャラメルプディングにもご期待ください。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

至極のジビエも登場！ ユニークな兵庫味の串あげ

ひょうごのごちそうランチ 2,800 円

メインの串あげは、“至極のジビエ”と呼ばれる姫路・丸魚水産のアカエイの香り揚げをはじめ、淡路玉葱カレー風味、味噌だれ餃子など、ユニークな兵庫の味覚がラインナップ。丁寧に下処理したアカエイは、臭みがなく、ほろほると柔らかい食感が愉しめます。締めは、明太子やツナ入りのおにぎらずをどうぞ。



南館 4F 鮨 すし萬

新鮮な兵庫の魚介の寿司に 鱧と夏野菜の天ぷらも

ひょうごのごちそうランチ 6,800 円

寿司は、身の締まった湯引き鱧、さっぱりとした小鯛の柚子昆布、上品な香味のキスなど、兵庫県の魚を中心にした握り 7貫に加え、鉄火巻も登場。口の中ではらりとほどけるシャリが魚の繊細な持ち味を引き立て、口福な時間が押し寄せます。ほかに旬素材の先付、兵庫県産鱧と夏野菜の天ぷらも付く充実の内容。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

兵庫食材を活かした 3 種の洋食ランチ

パスタランチ 2,500 円 フィッシュランチ 3,200 円

神戸ビーフプレミアムカレー 3,800 円

兵庫県食材を使った 3 種のランチ。パスタランチは、旨みの強い川津海老をたっぷりの夏野菜とともにトマトスパゲティに。フィッシュランチは、太刀魚を見た目も美しいテリーヌ仕立てに。またカレーは、神戸ビーフの深い旨みをじっくりと堪能できます。スープ・サラダ・コーヒー・紅茶はbuffetスタイルで。



本館 1F おでん 京和田

神戸ポークのカツ丼に 熱々のおでんも登場！

神戸ポークのソースカツ丼ランチセット 3,000 円

淡路産玉葱のスライスとフライがトッピングされた、「神戸ポークのソースカツ丼」がメイン。和風だし入りのさっぱりとしたソースが、サクッと揚げたポークの脂身や玉葱の甘みとよく合い、温度玉子も絡んでコクのある旨みが愉しめます。だしも美味しい名物のおでん2種に加え、小鉢やデザートも付きます。



本館 2F バー レストカード

神戸発のウイスキーとジンのボトルキープを特別価格で！

～ 兵庫のウイスキー & ジン ボトルキープフェア～

六甲山蒸溜所

「六甲山ピュアモルトウイスキー-MIZUNARA」 30,000 円

神戸蒸溜所「KOBE GIN YAMA」 15,000 円

ウイスキー & ジン ダブルボトルキープ 40,000 円

地元神戸の蒸溜所で育まれた、ウイスキーとジンのボトルキープを特別価格で。ウイスキーは、スコットランド産モルト原酒をミズナラの樽で追熟し、六甲山頂の井戸から汲み上げた天然水を加えたノンピートタイプ。ジンは、有馬山椒や緑茶茶葉など兵庫県産の山のボタニカルで仕上げたすっきり芳醇な味わい。



■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)

『夏の味わいめぐりフェア～ランチ～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/253/>

『夏の味わいめぐりフェア～ディナー～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/254/>

※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

※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