

2025年7月22日(火)

報道関係各位

阪神・淡路大震災から30年、神戸市内7ホテル共同企画で地域の魅力を発信

「KOBE 7 ホテル食の旅 チャリティーランチ 2025」

開催日：2025年9月1日(月)～10月31日(金)



神戸市内7つのホテルでは、2025年9月1日(月)～10月31日(金)の61日間にわたり、共同フェア企画「KOBE 7 ホテル食の旅 チャリティーランチ 2025」を開催いたします。

2025年は阪神・淡路大震災から30年という節目の年です。この機会に地域のさらなる発展に寄与すべく、“食”を通じて兵庫・神戸の魅力を発信しようと、「ひょうごテロワール」をテーマにいたしました。“テロワール”とは、風土・気候・歴史・文化など、その土地特有の個性や魅力を表す言葉です。本フェアでは、兵庫県の豊かな自然が育んだ海の幸・山の幸を取り入れた特別メニューを各ホテルのレストランにて提供し、地域に根ざした食文化をご体感いただきます。

期間中は、フレンチ、中国料理、イタリアンなど、多彩なジャンルのレストランにおいて、各ホテルのシェフが趣向を凝らした料理を展開。いずれも兵庫の食材の魅力を最大限に生かしたメニューとなっております。

また、本フェアメニューをご利用いただきましたお食事1食あたり300円を公益財団法人「チャイルド・ケモ・サポート基金」、認定NPO法人「日本クリニクラウン協会」に寄付をいたします。

さらに、7ホテルを巡るスタンプラリーや、アンケートにご回答いただいた方を対象とした抽選プレゼントなど、食の体験をより一層楽しんでいただける企画も実施いたします。本フェアが、兵庫・神戸の魅力を再認識するきっかけとなり、地域への関心を深めていただく機会となることを目指します。

■ KOBE7 ホテルとは

「神戸にお客様を呼ぼう、ホテルにお客様を呼ぼう」をテーマに神戸市内の6つのホテルが「神戸ホテル六社会」として1999年3月に発足させました。加盟ホテルによる各種共同イベント・企画などの施策を通じて、神戸への観光客誘致を図っています。2002年より各ホテル持ち回りで、6人の総料理長が共同でつくる特別ディナーを提供する一夜限りのチャリティー晩餐会「グランシェフ6人の饗宴」を開催。2012年よりリーズナブルな料金のランチ企画「グランシェフチャリティーランチ」に変更し、社会貢献の一環として開催しております。昨年2024年よりホテルモントレ神戸が加わって7ホテルとなり、この共同企画は今回で22回を迎えました。これまでのチャリティー総額は23,809千円となっております。

「KOBE 7 ホテル食の旅 チャリティーランチ 2025」 概要：

■期 間／ 2025年9月1日（月）～10月31日（金）の61日間

■参画ホテル／

ANA クラウンプラザホテル神戸、オリエンタルホテル、神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ、神戸ポートピアホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ホテルオークラ神戸、ホテルモントレ神戸（五十音順）

《スタンプラリー・アンケート回答でプレゼントキャンペーン》

開催期間中（9/1～10/31）に7ホテルのフェア開催レストランにてフェアメニューをご利用いただくと専用スタンプラリーカードに押印いたします。スタンプを集めていただくと個数に応じた景品をもれなくプレゼントいたします。また、アンケートにご回答いただきました方の中から抽選で食事券などが当たるキャンペーンも実施いたします

《公式 Instagram》

KOBE7 ホテル共同イベント公式 Instagram (https://www.instagram.com/kobe_sevenhotels) にて最新情報を配信いたします

■KOBE 7 ホテル食の旅 チャリティーランチ スタンプラリー景品

- ①7 ホテル賞 →7 ホテル共通ランチ券プレゼント
- ②3 ホテル賞 →7 ホテル共通ケーキセット券プレゼント
- ③2 ホテル賞 →7 ホテル共通コーヒー券プレゼント

※ご利用期間は、2025年12月19日（金）です。

※ランチは各ホテル指定のレストラン・メニューをご用意いたします

（チャリティーランチとは別レストラン・メニューとなる場合がございます）

■KOBE 7 ホテル食の旅 チャリティーランチ プレゼントキャンペーン景品

1等：ペアディナー券 7組様

2等：ペアランチ券 7組様

3等：未定（後日公表予定）

※当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます

■フェアメニュー提供レストラン

<ANA クラウンプラザホテル神戸> レストラン&バー 「Level36」

ご予約・お問い合わせ TEL.078-291-1122（レストラン直通）

<https://www.anacrowneplaza-kobe.jp/restaurant/level-36/>

<オリエンタルホテル> MAIN DINING by THE HOUSE OF PACIFIC

ご予約・お問い合わせ TEL.078-326-1577（レストラン直通）

<https://www.orientalhotel.jp/restaurant/maindining/>

<神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ> ダイニング「Kobe Grill」

ご予約・お問い合わせ TEL.078-857-7007 (レストラン予約係)

https://www.sheraton-kobe.co.jp/restaurant/kg_dining/

<神戸ポートピアホテル> コントワール「リュバン」(カジュアルフレンチ)

ご予約・お問い合わせ TEL.078-303-5207 (レストラン総合案内)

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/ruban/>

<神戸メリケンパークオリエンタルホテル> 中国料理「桃花春」

ご予約・お問い合わせ TEL.078-325-8110 (レストラン予約)

<https://www.kobe-orientalhotel.co.jp/restaurant/toukashun/>

<ホテルオークラ神戸> 中国料理「桃花林」

ご予約・お問い合わせ TEL.078-333-3526 (レストラン直通)

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/restaurant/tohkalin/>

<ホテルモンテレ神戸> イタリアンレストラン「サンミケーレ」

ご予約・お問い合わせ TEL.078-333-7777 (レストラン直通)

<https://www.hotelmonterey.co.jp/kobe/restaurant/>

※各店の営業日、営業時間、休業日は、各ホテル HP 等でご確認ください。

■チャリティー先

公益財団法人 チャイルド・ケモ・サポート基金

<https://www.kemohouse.jp/>

神戸市で小児がんや難病の子どもと家族が治療中に自宅のような環境で滞在できる施設「チャイルド・ケモ・ハウス」を運営。ハウスから徒歩5分の場所に小児がん拠点病院があり、全国から高度治療を受けに来院されます。入院治療は数か月から1年にも及ぶこともあり、ハウスでは治療の合間にお子さんご家族と一緒に時間を過ごせるように、自宅でくつろいでいるような環境づくりを目指して活動しています。

認定NPO法人 日本クリニックラウン協会

<https://www.cliniclowns.jp/>

オランダ総領事館文化プログラムとしてクリニックラウンオランダ財団の活動が日本に初めて紹介されたこときっかけに設立。「すべてのこどもにこども時間を」を合言葉に、赤い鼻がトレードマークのクリニックラウン(臨床道化師)を小児病棟に派遣し、入院しているこどもたちが、こども本来の生きる力を取り戻し、笑顔になれる環境をつくるために2005年から活動を行っています。

■メニュー内容

ANA クラウンプラザホテル神戸：

レストラン&バー「Level36」 料理長 渡辺 直樹

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

香り豊かな海の幸と、滋味深い山の恵みを彩るイタリアン。旬を味わうランチを、地上36階からのぞむ神戸の絶景とともに楽しみください。



兵庫海の幸の”インサラータ・ディ・マーレ” 姫路坊勢のカラスミパウダー
但馬鶏の”サルシッチョーネ” ミネストローネ仕立て
淡路島グルメトマトとバジル、弓削牧場モッツァレラチーズの「スパゲッティ」
ソレント風
神戸牛の”スペツァティーノ” 六甲シャンピニオンソース
濃厚マスカルポーネのティラミス 丹波栗のアングリーズソース
自家製パン
コーヒーまたは紅茶
¥5,200

オリエンタルホテル：

MAIN DINING by THE HOUSE OF PACIFIC 料理長 小山 雄司

提供時間：11:30-16:00 (LO.14:00)

兵庫県産の食材を用いて季節感溢れるコースをご用意しました。神戸の山並みを一望できる最上階のレストランにて、特別なお時間をお過ごしください。



弓削牧場 ”フロマージュ・フレ” カタラーナとシャインマスカット
秋カツオの炙り フレッシュトマトのラビゴットソース
六甲シャンピニオンのラグー タリアテッレ
真鯛のソテー ”ズッパ・ディ・ベッシェ”
えびすもち豚のロースト ブラッドオレンジのソース
兵庫県産無花果のパイユ ピスタチオアイスクリーム
¥6,050

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ：

ダイニング「Kobe Grill」 料理長 中村 亮之

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

六甲山や神戸ベイを臨むホテル最上階のダイニング。兵庫県や淡路島から届く食材を使ったランチで、身も心も癒される一時をお過ごしください。お時間があれば、源泉かけ流し「神戸六甲温泉 - 濱泉 - 」でととのえてご自身にご褒美を。



播州赤鶏胸肉のコンフィー 六甲シャンピニオンデュクセル 青ミカンと神戸スパイスのレムラード

淡路島産玉ねぎとかぼちゃのエキューム

瀬戸内紅葉鯛のポアレ ムール貝のクレームドベルシー お米のレジエ

特選牛三角バラのグリユ 淡路島産お野菜のグラッセ 新生姜と灘みりんのグラス

さつまいもと栗のモンブラン 和紅茶のクレープ 池本醤油のみたらし

ホテル特製パン

コーヒーまたは紅茶

¥6,050

神戸ポートピアホテル：

コントワール「リュバン」(カジュアルフレンチ) 料理長 豊田 悟至

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

兵庫の山海の幸やジビエを使い、素材の魅力を活かしたフレンチ。カジュアルな空間で、確かなエスプリを感じる一皿を。目の前で仕上がる臨場感とともに、五感で味わう特別な時間をお愉しみください。



アミューズブーシュ ～仔牛のリエットと淡路玉葱のドーナツ、弓削牧場のフロマージュ・フレ～

グリルした瀬戸内の鯖 瀬戸内しいたけと茸のガトー フヌイユの香るクリームを添えて

丹波鹿のコンソメとブーレット

神戸ポークフィレ肉のロティ ビゴール豚の生ハムと姫路蓮根の軽い煮込み
神戸市西区バターナッツと生姜風味のジュソース

クレーム・カラメル～高砂の夕日～

パン～リュスティックとブリオッシュ～

コーヒーまたは紅茶

¥5,500

神戸メリケンパークオリエンタルホテル：

中国料理「桃花春」 料理長 和田 真樹

提供時間：11:30-15:00 (LO.14:30)

木姜油の香りの前菜から始まり、灘の日本酒を加えた海鮮の炒め、夏から秋にかけて咲く金木犀をソースとして使った神戸ポークの叉焼など様々な香りを感じられるコース。縮めの神戸ハイカレーは伝統あるホテルオリジナルブレンドのスパイスで、炒飯と組み合わせることで唯一無二の味わいとなっています。秋の六甲山とポートタワーを眺めながら、優雅なひと時を中国料理と共に過ごしてください。



兵庫県産タコのカルパッチョ
六甲シャンピニオンと蟹肉のトロみスープ
大海老のあっさり炒め 淡路産藻塩と灘の日本酒の香り
神戸ポークの炙り叉焼 金木犀と蜂蜜のソース
オリエンタルホテル 神戸ハイカレー炒飯
丹波の黒豆入りココナッツミルクとデザート盛り合わせ
中国茶
¥4,800

ホテルオークラ神戸：

中国料理「桃花林」 料理長 笠井 勇人

提供時間：11:30-15:00 (LO.14:30)

但馬どりの前菜や、兵庫県産湯葉を使用したスープ、甘みたっぷりの淡路島産玉葱を添えたメインの鰻、爽やかな香り漂う朝倉山椒の炒飯など、兵庫県産の食材をふんだんに取り入れた特別ランチをご用意しました。新鮮な山の幸、海の幸を活かした贅沢な味わいをご堪能ください。



但馬どりの焼き物入り前菜盛り合わせ
兵庫県産汲み上げ湯葉の雲吞スープ
ロメインレタスの高温調理
鰻の香り揚げ 淡路産玉葱と豆酥のソース
朝倉山椒の炒飯 牛すじの煮込みとともに
なめらかで濃厚な杏仁豆腐
¥5,000

ホテルモントレ神戸：

イタリアンレストラン「サンミケーレ」 料理長 田中 勝次

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

兵庫県の厳選された地産地消食材を使った特別コースです。明石蛸を使った前菜や淡路島のしらすの Pasta、特にメイン料理の神戸ワインビーフのタリアートは神戸ワインの製造時に出る“ぶどうの搾りかす”を食べて育った黒毛和牛のモモ肉を使用した絶品の一品。神戸ワインで作ったソースとのマリージュをお楽しみください。



明石蛸とセロリのサラダ、神戸市北区の人参の冷製スープを盛り込んだアンティパストミスト

淡路島のしらすとズッキーニのジェノベーゼクリームパスタ

鮮魚のオープン焼き 兵庫県産もち麦のインサラータとケッカーソース

神戸ワインビーフのタリアート、ナスのパルマ風グラタンと神戸ワインとマルサラワインのソース

淡路島牛乳のパンナコッタとシャインマスカットとマスカットゼリーのマチエドニア

ヨーグルトのジェラートとミント

スキレットで焼く自家製フォカッチャ

エスプレッソ・コーヒー・紅茶

¥5,700

※料金は、税・サービス料込です

※食材の入荷状況等により、内容が変更になる場合があります

本件に関する報道関係の方のお問い合わせは・・・

[KOBE7 ホテル食の旅 2025 チャリティーランチ事務局]

ANA クラウンプラザホテル神戸 担当：ダニエラ ハルタティ

E mail：marcom_ext.osakb@ihg.com

TEL： 078-291-1121

[リリース配信元]

神戸ポートピアホテル 担当：総支配人室営業企画 万庭

E mail：pkikaku@portopia.co.jp

TEL： 078-303-5223