

五感で巡る“食彩の秋” 神戸ポートピアホテルが贈る旬の味覚フェア開催！

神戸ポートピアホテルでは 2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）の期間、五感で秋の恵みを味わうレストランフェア「食彩の秋フェア」を開催いたします。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/259/>



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 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）の期間、館内レストランにて「食彩の秋フェア」を開催いたします。

豊かな実りの季節にふさわしく、“五感で味わう季節の贈りもの”をテーマに、旬の味覚や兵庫県産食材を用いた多彩な料理をご提供します。ホテルシェフが丹精を込めて仕立てた彩り豊かな料理を、buffet・日本料理・鉄板焼・鮨・フレンチなどレストランごとのメニューで楽しみいただけます。

スカイグ릴buffet「GOCOCU」では、“旅する秋”をテーマに、アジア・欧州の名物料理が集結。鰹と鮪の三重県「てこねすし」、中国・四川風「雲白肉」、イギリス発祥のミートパイ、イタリア伝統のポルケッタなど、多国籍の美味を神戸の絶景とともに味わえます。中国レストラン「聚景園」では、“贅沢な秋”をテーマに、松茸とふかひれのスープや兵庫県産三田ポークとポルチーニソース、ペキンダックなどを盛り込んだ洗練された中華コースを提供。鉄板焼「但馬」では、“音と香りの秋”を表現し、鉄板の上で食材を仕上げ、音も味わえる鮑と海老のソテー、開けた瞬間に茸の香り感じる「松茸・舞茸・椎茸のカルタファタ包み」や黒毛和牛ステーキ、松茸ご飯など、五感を刺激する贅沢なコースが登場します。

地域に根差したホテルとして、秋風に香る実りと紅葉の彩りに包まれながら、兵庫の風土が育んだ恵みを味わう幸せな時間をお届けし、この季節ならではの食の魅力と文化を広く発信してまいります。

『食彩の秋フェア～ランチ～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/259/>

『食彩の秋フェア～ディナー～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/260/>

■開催期間：

2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

■レストランメニュー紹介：

本館 30F スカイグリーンbuffet GOCOCU

アジアと欧州を巡る 味覚の旅をbuffetで

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

“旅する秋”をテーマに、アジアとヨーロッパの名物料理が集結！鰹と鮪を使った三重県「てこねすし」、北海道「ジンギスカン」、中国・四川風「雲白肉（ウンパイロウ）」のほか、フォアグラや鹿肉も入った「イギリス発祥ミートパイ」、ハーブが爽やかに香るイタリア伝統の「ポルケッタ」などがラインナップ。五感を刺激する美食体験で味覚の旅に出かけませんか。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

松茸やふかひれも登場！洗練された秋のコース

龍翔コース 5,500 円

“贅沢な秋”をテーマに、洗練された中華のコースをご用意。旬食材を取り入れた前菜に続き、香りと食感が秀逸な「松茸とふかひれのスープ」、網脂で丁寧に包んでふっくらと蒸し上げた「サーモンの網脂巻きオリーブからし菜ソース」が登場。メインは、柔らかく煮た兵庫県産三田ポークとオイスター＆ポルチーニのコク深いソースとの相性をお楽しみください。



本館 2F 鉄板焼 但馬

鉄板上で繰り広げられる 音と香りの饗宴

贅沢ランチ 10,000 円

但馬がお届けするのは“音と香りの秋”。「鮑と海老のソテー松茸・舞茸・椎茸のカルタファタ包み」は、魚介の旨みと芳醇なキノコの香りが織りなすハーモニーが絶妙。目の前の鉄板でグツグツと蒸し上げられる音や、包みを開いた瞬間に広がる香りが、食欲を一層掻き立てます。メインは黒毛和牛ステーキ、締めには松茸ご飯が登場する贅沢なランチコースをぜひ。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

豊かな実りの秋がここに。五感で味わう和のランチ

～豊穣の秋～ランチ 6,000 円

日本の豊かな自然と“五穀豊穣”への感謝を込めた、旬の恵み満載の昼膳。先付には名残鱧の米俵寿司、椀物には蓮根万十玄米揚げなど、コースの随所に穀物を使った滋味深い品が登場。また、焼物は、切り株に見立てたさつま芋グラタンでほっこりと。締めには、脂の乗った戻り鰹の出汁茶漬けが供され、香り高い出汁と鰹の旨みが融け合った美味なる余韻に浸れます。



本館 1F コントワール リュバン

彩りの秋・プリフィクスランチ

3,500 円（9/19 までのご提供） 7,000 円

多彩な品からお好きな料理が選べるプリフィクススタイル。例えば、「グリルした瀬戸内の鯖瀬戸内椎茸と茸のガトー」は、瀬戸内の豊かな恵みの凝縮した味に唸る一品。また、しっとりと焼き上げた神戸ポークは、ビゴール豚の生ハムや姫路蓮根の煮込みと合わせて生姜が香るソースでいただく創味豊かな一品。技巧を凝らした秋の美食で心ほどけるひとときを。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

職人の技とセンスが光る 秋の串あげランチ

食彩の秋フェアランチ 2,800 円

ぷりぷりの兵庫県産足赤海老、秋茄子と豆腐の揚げだしなど旬の味覚を楽しむ串あげがメイン。レアに仕上げたサーモンにはいくらの“親子おろし”を、味を含ませた小芋には牛肉を合わせるなど、一つひとつの串に職人の技とセンスが光ります。スティックサラダ、ご飯、デザートも付いた充実のランチをお愉しみに。



南館 4F 鮨 すし萬

職人の粋な計らいが光る 趣向を凝らした寿司

～粋な秋～ランチ 6,800 円

すし萬が贈るのは、“粋な秋”。カウンターで目の前の職人の繊細な手捌きに目を奪われ、まさに至福の時間を過ごせます。メインの握りは、ネタの鮮度はもちろんのこと、烏賊柚子塩、炙りとろすだち塩、金目昆布 〆煮切り醤油など、最適な味付けが施されて提供。職人の妙技が光る粋な計らいを存分にお愉しみください。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

懐かしくも新しい 神戸洋食ランチ 2 種

～ 神戸洋食～

- ・クリームコロッケ & 海老フライ 特製タルタルソース
 - ・手ごねハンバーグステーキ & ミスジのビーフカツレツ 特製デミグラスソース
- 各 2,800 円

神戸の洋食文化を凝縮した 2 種のランチをお届け。手前の皿のハンバーグは、黒毛和牛を手切りして肉本来の旨みと食べ応えのある食感を追求。柔らかなミスジ肉のカツレツと盛り合わせて、肉感もたっぷりです。クリームコロッケと海老フライは、らっきょうを使用したタルタルソースでお愉しみください。



本館 1F おでん 京和田

神戸の“ぼっかけ”うどんと名物おでんでほっこり

食彩の秋フェアランチ 2,800 円

メインは、地元神戸の味覚「ぼっかけ鍋焼きうどん」。丁寧に下処理した牛スジとアキレスを、蒟蒻とともに甘辛く炊き上げたぼっかけは、旨みたっぷり。もちもちのうどんに絡むプルプルと柔らかい食感がヤミツキになりそう。そのほか、出汁の染みたおでん 2 種、小鉢、ご飯、デザート付の心温まるランチをどうぞ。



本館 2F バー レスタカード

窓のないバー空間で 幻想的な月見体験

～月見の秋～ ブルームーン ～TSUKIMI STYLE～ 1,600 円

バイオレットリキュールとジンが織りなす、夜空を思わせる神秘的なカクテル。満月さながらに輝くグレープフルーツピールを浮かべ、グラスの縁には稲穂を添えて日本の美しい月見の情景を表現しました。大切な人と語らうひとときや、一人静かに過ごす夜に、“窓のないバーでの月見”に酔いしれてください。



■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)

『食彩の秋フェア～ランチ～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/259/>

『食彩の秋フェア～ディナー～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/260/>

※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