

新春を華やかに祝う「ポートピアホテルのおせち料理 2026」

和洋中おせち料理などホテルの技で仕上げた全 6 種が登場！

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、「おせち料理 2026」の申込受付を、ホテル公式オンラインショップにて先行開始いたしました。和・洋・中の料理長が素材を吟味し腕を振るった「和洋中おせち料理 2 段」をはじめ、晴れやかな新春の食卓にふさわしい全 6 種類をご用意しております。



迎春の食卓に彩りを添える『ポートピアホテルのおせち料理』。それぞれの料理長が心を尽くしてこだわり抜いた「和洋中おせち料理 2 段」を中心に、和食料理長・北原省吾が選び抜いた素材で仕立てる“匠”のおせち、「日本料理 神戸 たむら」の王道和風おせち、中華の艶やかさが際立つ「中国レストラン 聚景園（しゅうけいえん）」の中国風おせちなど、ホテルシェフの技が光る本格おせち料理をお楽しみいただけます。

全 6 種類のうち、「和洋中個食おせち料理 2 客」は、ポートピアホテル総料理長・岸本が監修を担い、多様なライフスタイルに寄り添いながらも、ホテルの味を安心して楽しんでいただけるよう仕上げました。

いずれも申込受付は 12 月 22 日まで。11 月 20 日までにお申し込みいただくと、公式オンラインショップでは 10%OFF、10 月 1 日より受付を開始する店頭・FAX では 5%OFF となる早期割引がございます（一部商品を除く）。寿ぎの食卓を彩るポートピアホテルのおせち料理で、幸多き新春をお迎えください。

神戸ポートピアホテルでは、料理長を中心とする調理スタッフが心を込めて作り上げる料理を通じて、これからもお客さまの大切な節目を彩ってまいります。2026 年に開業 45 周年を迎える歴史と、国内外の VIP をおもてなししてきた伝統と技術を活かし、四季折々の味わいで、笑顔あふれる豊かなひとときをお届けいたします。

神戸ポートピアホテルのおせち料理 2026

<https://onlineshop.portopia.co.jp/f/osechi>

和洋中おせち料理 2 段

<3〜4 名さま用 32,400 円>

一の重は日本古来の縁起物づくし。

二の重は黒毛和牛のローストビーフをはじめ、海老のチリソース、鮑までが多彩に。

和洋中それぞれの魅力を詰め込んだ全 31 品が、豪勢に食卓を彩ります。



和洋中個食おせち料理 2 客

<2 名さま用 19,980 円>

新春を寿ぐ和洋中の味覚をバランスよく盛り合わせ、一人前ずつ美しく仕立てました。取り分けの手間がなく、お二人で迎えるお正月の祝膳としてはもちろん、新年のご挨拶の手土産としても最適です。



聚景園の中国風おせち料理 2 段

<3〜4 名さま用 32,400 円>

ロブスターの朱がことのほか、おめでたい雰囲気演出する中国風おせち料理。

鮑や海老のチリソース、黒毛和牛ロース肉蟹肉巻きなど、ボリュームたっぷりに詰め合わせました。

華やかな彩りと豊かな味わいで、新年の食卓をいっそう豪華に彩ります。



和風おせち料理 1 段

<2 名さま用 17,280 円>

新春の縁起物をはじめ、彩り豊かな日本料理を艶やかに詰め合わせました。

黒豆煮や数の子、栗きんとんなど、晴れやかな食卓を彩る全 19 品をお楽しみいただけます。



中国風おせち料理 2 段 + 和風おせち料理 1 段

<49,680 円>

※配送の場合は 1 箱に梱包しお届けします。

人気の中国風おせち料理に、日本の縁起物づくしの一段を加えて。

にぎやかな新春の集いにふさわしい 豪華な組み合わせです。



神戸 たむらの和風おせち料理 2 段

<3〜4 名さま用 45,360 円>

東京築地の老舗「つきぢ田村」の伝統の技を心ゆくまで堪能。海老や数の子などの縁起物に加え、黒毛和牛ローストビーフや鰻蒲焼きなど、味わい豊かな品々を盛り込みました。世代を超えて味わえるおせちで、新春の食卓を華やかに彩ります。



和食料理長 北原省吾「匠」のおせち 2 段

< 4 名さま用 108,000 円 >

和食料理長・北原省吾が自ら食材を厳選し、丹精込めて作り上げた二段重。
伊勢海老やのどぐろ、本からすみ、鮑、神戸ビーフなど、晴れの日を寿ぐにふさわしい
山海の美味を盛り込みました。
一の重には海の幸を中心とした豪華な品々を、二の重には黒豆煮や伊達巻きなど
縁起物を彩り豊かに取り揃えています。熟練の技と心が息づく特別なおせちは、一年
の始まりを彩る華やかで豪華な逸品です。



神戸ポートピアホテルのおせち料理 2026

<https://onlineshop.portopia.co.jp/f/osechi>

■受付期間

- ・ホテル公式オンラインショップ：2025 年 9 月 21 日（日）～12 月 22 日（月）まで
- ・店頭および FAX：2025 年 10 月 1 日（水）～12 月 22 日（月）まで

■ご注文方法

- [WEB] ホテル公式オンラインショップより <https://onlineshop.portopia.co.jp/>
- [来店] 申込書にご記入の上、ホテル本館 1F デリカテス アラメゾンにお持ちください。
- [FAX] 申込書にご記入の上、FAX. 078-302-1109 まで送信ください。

【申込書】 https://www.portopia.co.jp/src/region/common/pc/pdf/restaurant/alamaison/osechi_2026.pdf

■お渡し方法（商品お渡し日は 12 月 31 日）

- [来店] 本館 1F デリカテス アラメゾンでお渡しいたします。（11：00～17：30）
- [配送] 2025 年 12 月 31 日（水）に、クール宅急便でお届けいたします。
 - ※商品 1 個につき、送料 1,430 円（税込）を頂戴いたします。
 - ※お届け時間は指定できませんので予めご了承ください。
 - ※ご不在の場合ヤマト運輸の不在票がポストに投函されます。

【配達地域】

兵庫県 大阪府 京都府 滋賀県 奈良県 和歌山県

■お問い合わせ

本館 1F デリカテス アラメゾン Tel. 078-302-1680（直通）11：00～18：30



※表記料金には税金が含まれております ※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 山口 萌
Tel.078-303-5223（直通）Fax.078-302-1137（直通） E-mail pkikaku@portopia.co.jp