

「～やっぱり、肉が好き。～Meat Discovery Fair」開催 ポートピアホテルで出会う“肉料理”の感動を、肉好きのあなたへ

神戸ポートピアホテルでは 2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 6 日（火）の期間、肉好きのあなたへお届けする「～やっぱり、肉が好き。～Meat Discovery Fair」を開催いたします。<https://www.portopia.co.jp/information/detail/271/>



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 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 6 日（火）の期間、館内レストランにて「～やっぱり、肉が好き。～Meat Discovery Fair」を開催いたします。

本フェアでは、“出会った瞬間、心が躍る肉の逸品”をテーマに、牛・豚・鶏・ジビエなど多彩な肉類を、旬の味覚や発酵、スモークといった趣向を交え、シェフの個性あふれる一皿としてご提供します。

■お気に入りの“お肉”に巡り会い、新たな魅力も発見できるグルメフェア

スカイグリルbuffet「GOCOCU」では、兵庫五国の旬菜とともに、ローストビーフやチキン南蛮、韓国風デジブルコギなど多彩な肉料理がbuffetに勢ぞろい。中国レストラン「聚景園」では、鴨のコンフィをボルチーニ茸香る豆鼓ソースで仕立てた、“肉ときのこの芳醇な競演”をテーマにしたコースを展開します。鉄板焼「但馬」では、黒毛和牛ステーキの焼ける音や香り、香ばしいチーズが魅力の鮑と海老のコキールグラタン、包みを開けた瞬間に茸の香り広がるカルタファタ包みなど、“音と香り”を体現した五感で味わう鉄板焼コースをご用意。そのほか、神戸串あげ「SAKU」では相性抜群のチーズと肉の創作串を。ダイニングカフェ「SOCO」では自慢のハンバーグと但馬どりのグリルなど、各レストランが趣向を凝らし、思い思いの“お肉との出会い”を演出します。

ポートピアホテルならではの多彩なジャンルのレストランにおいて、普段から大好きなお肉料理をより引き立たせるエッセンスとの“出会い”を感じていただき、「やっぱり、肉が好き。」と感じる心満たされるひとときをお届けしてまいります。

『～やっぱり、肉が好き。～Meat Discovery Fair-ランチ-』 <https://www.portopia.co.jp/information/detail/271/>

『～やっぱり、肉が好き。～Meat Discovery Fair-ディナー-』 <https://www.portopia.co.jp/information/detail/272/>

■開催期間：

2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 6 日（火）

■レストランメニュー紹介：

本館 2F 鉄板焼 但馬

肉×旬のごちそう 五感に響く鉄板焼コース

フェアランチ 10,000 円

鉄板焼ならではの肉の醍醐味を旬の味覚とともに味わうランチコース。鮑と海老を鮑肝とマッシュルームの香り豊かなベシャメルソースで仕立てた熱々コキールグラタンは、寒さ深まる季節にこそ味わいたい贅沢な一皿。目の前の鉄板で丁寧に焼き上げられる黒毛和牛ステーキは、立ちのぼる音や香りもごちそうです。



本館 1F コントワール リュバン

肉×スモーク 新たなフレンチの世界

～プリフィクスランチ～ 3,500 円 5,500 円 7,000 円

選べるプリフィクスに、香りや煙、色で趣向を凝らしたスモーク料理が登場。丹波篠山産の鹿肉は低温で柔らかく火入れし、藁の香りを纏わせポトフ仕立てに。また、仏産帆立の瞬間スモーク、スモークカラーで覆ったフランス赤鶏（岩手県産）などもご用意。フレンチとスモークが織りなす奥深い世界をお愉しみください。



本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

肉×兵庫五国の野菜 多彩な魅力を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

名物の石窯焼きローストビーフのほか、チキンディアブル風、ジャンボンベルシエ、韓国風デジブルコギ、兵庫県産卵と淡路玉ねぎのタルタルソースを添えたチキン南蛮など、種類豊富な肉料理がずらり。白菜や里芋など兵庫県産野菜も随所に取り入れ、肉と五国の旬菜の魅力を存分に。スイーツにもご期待ください。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

肉×きのこ 芳醇な中華アンサンブル

龍翔コース(ランチ) 5,500 円

肉ときのこの芳醇なる競演を中華のコースで。メインは、低温でじっくり火入れした鴨のコンフィを豆鼓の旨みとポルチーニ茸の香り漂うソースで仕立てた一皿。そのほか、但馬どりと秋茸のサラダ、カリカリに揚げたエノキを添えた黒豚の豚トロ丼など、多彩な味わいに心躍ります。スープ、肉点心、デザート付。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

肉×神戸洋食 Wミートを味わうプレート

ハンバーグステーキ & 低温調理の但馬どりのグリル（ランチ） 2,800 円

黒毛和牛を手切りして食感豊かに仕上げたハンバーグと、低温調理でしっとりと柔らかく火入れた但馬どりのグリルを盛り合わせた、肉感あふれる洋食ランチ。淡路産玉ねぎをたっぷり使用したコク深い特製デミグラスソースが、それぞれの滋味を引き立てます。スープ・サラダ・コーヒースタイルはbuffetスタイルで。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

肉×チーズ サクッと広がる旨みとコク

フェアランチ 2,800 円

肉とチーズが“串あげ”で出会い、新たな美味しさに。チーズと鶏肉のチヂミ風、牛肉とキャンディーズ、角煮とチーズのお粥コロッケなど、遊び心あふれる創作串が揃います。サクッと軽やかな衣に包まれた旨みとコクが重なり、広がるのは新鮮な驚きと楽しさ。野菜串も加わった緩急あるコースで魅了します。



本館 1F おでん 京和田

肉×発酵 旨みが紡ぐほっこり鶏鍋

フェアランチ 2,800 円

話題の発酵食「塩麴」を使った鶏鍋がメイン。博多名物の水炊きをヒントに、塩麴で柔らかくした鶏肉を、鶏だしに昆布と塩麴を合わせた澄んだスープで炊き上げました。シャキシャキの水菜や甘みのあるネギなど野菜もたっぷり。定番のおでん、小鉢、ご飯、デザートも付いたランチで、ほっこり温まるひとときを。



■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）

『～やっぱり、肉が好き。～Meat Discovery Fair-ランチ-』 <https://www.portopia.co.jp/information/detail/271/>

『～やっぱり、肉が好き。～Meat Discovery Fair-ディナー-』 <https://www.portopia.co.jp/information/detail/272/>

※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