

【オープン1周年】ホテルの中のライブなフレンチ、コントワール「リュバン」 4日間限定の1万円ディナーを販売（2026年1月15日～18日）

神戸ポートピアホテルの本館1階にあるフレンチ、コントワール「リュバン」のオープン1周年を記念して、特別フェアを2026年1月15日（木）～18日（日）の4日間限定で開催いたします。



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12月にオープン1周年を迎えるコントワール「リュバン」にて、特別フェア「Fête du ruban（フェット デュ リュバン）」を、2026年1月15日（木）～18日（日）の期間で開催いたします。

本フェアでは、1周年を記念した特別ディナーコースを特別価格でご用意するほか、淡路島産の希少な白いちごなどを使用したスペシャルデザートプレートを、特別ディナーコースおよびランチタイムのアラカルトにてお楽しみいただけます。ディナーコースは、「結びつき、融合」を意味する店名「リュバン」の想いをかたちにした特別メニュー。生産者が大切に育てた食材、料理人の技と感性、丹波焼など職人の手仕事が生み出す器——それぞれの想いが、ライブキッチンで熱気とともに一皿一皿に結実。ライブキッチンならではの音や香りとともに、記憶に残るひとときをお届けいたします。さらに本コースでは、ソムリエが国内外から厳選したワインなど、料理に寄り添うお飲みもの3種をペアリングでご用意。コースと合わせて、感謝の気持ちを込めた特別価格10,000円（税・サービス料込）にてご提供いたします。

まだ「リュバン」の世界に触れたことのない方も、これまで幾度となく足を運んでくださったお客さまも——。この4日間だけの特別な舞台で、臨場感あふれる美食の時間をお過ごしください。

【リュバン1周年記念フェア概要】

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/ruban/fair/#!fair-95>

メニュー名称：「Fête du ruban」（フェット デュ リュバン） ※「Fête」はフランス語で「記念日」の意味

料 金：10,000円 ※乾杯ドリンクを含む3種ペアリング付

販売期間：2026年1月15日（木）～1月18日（日）

メニュー内容：アミューズブーシュ／アワビ 薫香 ベーコンフラン／国産牛もも肉タルタル 酒粕／鮫鱈のロティ ブールブラン 柑橘
丹波篠山産鹿ロースとフォアグラのパイ包み焼（「国産牛フィレ肉の炭火焼 フォアグラ添え ソースベリグー」に変更可）
スペシャルデザートプレート／パン〜ブリオッシュ&リュスティック〜／コーヒーまたは紅茶
★「リュバン」よりオリジナルグッズのプチプレゼントをご用意

記念デザート：「1周年スペシャルデザートプレート」（ランチタイム単品1,800円）

【店舗概要】

店 名：コントワール リュバン（Comptoir Ruban） ※2024年12月21日オープン
場 所：神戸ポートピアホテル 本館1階（神戸市中央区港島中町6丁目10-1）
席 数：36席（カウンター16席、テーブル20席 ※うち個室8席を含む）
営業時間：ランチ11：30～14：30（14：00ラストオーダー）
 ディナー17：30～21：30（20：30ラストオーダー、コースは20：00ラストオーダー）土・日曜日・祝日17：00～
定 休 日：毎週月・火曜日（祝日の場合は営業、翌平日が休業）

【お問い合わせ・ご予約】

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

レストラン総合案内 078-303-5207（10：00～17：30）



※表記の料金には税金・サービス料が含まれております。

※メニュー内容は入荷の状況により変更する場合があります。

<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 万庭 奈々恵

Tel.078-303-5223（直通）Fax.078-302-1137（直通） E-mail pkikaku@portopia.co.jp