

【神戸ポートピアホテル開業 45 周年】館内 9 店舗で春の山、海の幸を堪能する謝恩レストランフェア 3月1日より開催

神戸ポートピアホテルは、2026年3月1日（日）～4月30日（木）の期間、日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて『開業 45 周年謝恩 春のグルメフェア』を開催いたします。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/175/>



開業 45 周年を迎える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、2026年3月1日（日）から4月30日（木）までの期間、館内レストラン9店舗にて「開業 45 周年謝恩フェア～春の息吹を感じる 山海の幸～」を開催します。桜鯛や桜海老、山菜、新玉葱、春野菜など旬の食材をふんだんに取り入れ、buffet、鉄板焼、中国料理、日本料理、寿司、洋食など多彩なジャンルで春の味覚をご提供します。ランチ 2,800 円の気軽なメニューから、黒毛和牛や鮑を味わう贅沢なコースまで幅広く取り揃え、ご家族でのお食事や歓送迎会、節目のお祝いなどさまざまなシーンにご利用いただける内容です。45 年分の感謝の気持ちを一皿一皿に込め、春の訪れを五感でお楽しみいただける美食体験をお届けします。

『開業 45 周年謝恩レストランフェア～春の息吹を感じる 山海の幸～』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/175/>

■開催期間：

2026年3月1日（日）～4月30日（木）

■レストランメニュー紹介：

本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

**春仕立ての肉や旬魚料理を
多彩な味わいのbuffetで**

ランチbuffet／平日 4,300円 土・日曜日、祝日 5,300円
ディナーbuffet／平日 5,500円 土・日曜日、祝日 6,500円

春野菜を添えた牛カキノミヤ豚ロースのグリル、味噌を隠し味に加えたチキンと春野菜のフリカッセ、春キャベツソースでいただく鯖のポアレなど、山海の幸と春食材が織り成す品々がbuffet台を華やかに彩ります。定番の石窯焼きローストビーフに加え、桜やバラが香る可憐なスイーツまで、選ぶ楽しさと出来たての美味しさを心ゆくまでお楽しみください。



本館 2F 鉄板焼 但馬

黒毛和牛と春の魚料理を 五感で味わう鉄板焼

贅沢ランチコース 10,000円

鉄板焼で味わう春満載コース。鮑とメバルのソテーは、筍や豆類と合わせたデュグレソースが春野菜の香りと旨みを引き立て、魚介の味わいをいっそう贅沢に。メインには黒毛和牛フィレステーキを、新玉葱やアスパラなど旬の焼き野菜とともに。締めは鉄板で炊き上げる、鯛と桜の釜飯。蓋を開けた瞬間にふわりと立ち上る、鯛と桜の上品な香りもごちそうです。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

春の恵みを駆使した 中国料理の美味コース

龍翔コース 5,500円

桜鯛の刺身など華やかな前菜に始まり、蟹とふかひれ入りスープは、春キャベツや新玉葱、新ジャガなどを加え、緑色が美しい翡翠仕立てに。桜の花をあしらった小籠包、香ばしい桜海老餃子、新玉葱の焼売の特製点心3種盛りのほか、ふわふわ卵白あんのチャーハンには桜海老の香味を添えるなど、春食材を巧みに取り入れた中国料理の美味をお届けします。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

春の訪れを愉しむ 月替わりの会席コース

神遊膳 6,800円

感謝を込めた月替わりのコース。3月は“桃の節句”をテーマに、春の訪れを映した和の献立が揃います。菜の花の和風オムレツやホワイトアスパラの葛豆腐、蛍烏賊紅白あられなどの前菜に始まり、あさり真丈の椀物、鮭と新玉葱の陶板焼き、鯖の揚げ出しまで、多彩な旬味を存分に楽しめます。締めは、桜海老と筍ご飯か、ちらし寿司から選べるのも嬉しいポイント。



本館 1F コントワール リュバン 春食材と響き合う 選べるフレンチコース

～プリフィクスランチ～ 3,500円 5,500円 7,000円

お好みの品数と組み合わせを楽しめるプリフィクススタイルのランチコース。前菜の「サクラムスのマリネ」は、サクラムスの繊細な旨みをフナイユのソースやトマトのコンディメントが引き立てる、春の気配を感じる一品。黒豚のブレゼや仔牛ロースパネも春食材と響き合う味わいで魅了します。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO 平日限定で楽しむ 春の神戸洋食ランチ

～神戸洋食ランチ～ 2,800円

A みなとじまハンバーグ&海老フライ B ミックスフライ
各サラダ・スープ・ライス付

平日限定、人気の洋食メニューを春の装いで。A ランチは、肉感あふれる「みなとじまハンバーグ」に海老フライを組み合わせ、筍や豆類などの春野菜を添えた満足感ある一皿。蟹身入りクリームコロッケ、チキンカツ、帆立フライを一度に味わえる B ランチも、バラエティ豊かな味を春の彩りでお届けします。



南館 4F 神戸串あげ SAKU 春の味覚を楽しむ 彩り豊かな串あげ御膳

謝恩ランチ 2,800円

牛肉と新玉葱、アスパラベーコンなど、春食材を用いた串あげをメインに、季節の味を少しずつ楽しめる御膳仕立てのランチ。若竹煮や蛸烏賊の酢味噌、鯉のたたきなど、多彩な小鉢が並び、串あげの軽やかな美味しさに豊かな春の味が重なります。揚げたての香ばしさと旬の恵みが一度に味わえる満足の時間をぜひ。



本館 1F おでん 京和田 晴れやかな春を祝う 焼き鯛ちらし寿司丼

謝恩ランチ 2,800円

香ばしく焼き上げた鯛を主役に、とびこや錦糸玉子をあしらった、華やかな「焼き鯛ちらし寿司丼」がメイン。焼いて凝縮した鯛の滋味を存分に味わえます。そのほか、定番のおでん 2 種に加え、季節の小鉢やデザートも揃えた満足感ある内容。新たな始まりを迎える春に、家族や仲間と気軽に楽しみたい昼膳です。



南館 4F 鮨 すし萬

旬食材と職人技で 春を告げる寿司ランチ

謝恩ランチ 6,800 円

桜鯛と彩り野菜南蛮漬けの先付に始まり、揚げ物には、菜の花やこごみ、たらの芽など、春の息吹を伝える天ぷらを。寿司は、桜鯛、さより、蛍烏賊など、旬魚介の持ち味を生かした握りに、海老と白身の押し寿司もラインナップ。春ならではの素材感と職人の技が織り成す、すし萬の味をご堪能ください。



■お問い合わせ：

レストラン総合案内 Tel.078-303-5207 (10:00～17:30)

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※メニュー内容は、食材の都合により変更になる場合がございます。

※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