

【神戸ポートピアホテル】“食の宝庫” と称される鹿児島！ 『南の宝箱 鹿児島グルメフェア』5月1日(金)より開催

神戸ポートピアホテルは、2026 年 5 月 1 日 (金) ～6 月 30 日 (火) の期間、レストランフェア『南の宝箱 鹿児島グルメフェア』を開催いたします。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/251>



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）は、2026 年 5 月 1 日（金）から 6 月 30 日（火）までの期間、館内 9 店舗にてレストランフェア『南の宝箱 鹿児島グルメフェア』を開催します。世界自然遺産を有する豊かな自然と温暖な気候に恵まれた鹿児島の魅力を存分にお楽しみいただけます。

【“食の宝庫” と称される鹿児島】

鹿児島は南北 600km に広がる雄大な自然と温暖な気候に恵まれ、世界自然遺産に代表される豊かな自然と多彩な食文化が息づく食の宝庫です。『南の宝箱 鹿児島グルメフェア』の開催を前に、スカイグリルブッフェ「GOCOCU」のシェフ、吉川が城山ホテル鹿児島にて研修をさせていただきました。そこで習得した豚骨煮、緑茶でマリネした白身魚のロティ、デザートはかるかん、さつま芋のモンブランなどを「GOCOCU」にて提供いたします。

鉄板焼「但馬」では厳しい基準を満たした鹿児島黒牛“黒乙女 55”のロース、またはきめ細やかな霜降りとコクのある旨味が特徴の鹿児島県産黒毛和牛フィレをメインに選べる鉄板焼コースをご用意いたしました。

そのほか、奄美大島ゆかりの鶏飯や鹿児島県産の鰹のたたきなど、鹿児島の魅力がぎゅっと詰まったお料理を各レストランでお楽しみいただけます。鹿児島の多彩な食材を使用し、ホテルシェフならではの技法や味わいを大切に、楽しさと美味しさを一皿一皿に表現したお料理をぜひこの機会にお楽しみください。

『南の宝箱 鹿児島グルメフェア』

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/251/>

■開催期間：

2026 年 5 月 1 日（金）～6 月 30 日（火）

■内容：

本館 2F 鉄板焼 但馬

鹿児島黒牛や黒豚、黒糖など 美味なる“黒”食材の鉄板焼

【贅沢ランチ 10,000 円】

厳しい基準を満たした鹿児島黒牛“黒乙女 5 5”のロース、または鹿児島県産黒毛和牛フィレをメインに選べる鉄板焼コース。前菜の鮑や海老、特製さつま揚げのソテーは、コクのある鹿児島県産醤油のバターソースで。黒乙女 5 5 のステーキは、雌牛ならではのきめ細やかな肉質と軽やかな脂が魅力。締めは、鹿児島の醤油や黒糖、焼酎でじっくり煮た黒豚角煮丼をどうぞ。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

鹿児島の食材を生かした多彩な味わいの中華コース

【龍翔コース 5,500 円】《ランチ》

鹿児島の恵みを滋味豊かな中華のコースに。前菜にはプラムソースで味わう鹿児島県産鰹のたたきがラインナップ。続く一皿は、“桜島どり”のミンチと蟹肉のとろみスープ。旬魚の蒸し物は、芋焼酎で香りよく蒸し上げ、肉質の良い“薩摩錦牛”は中国黒醤油を使ったブラックチャーハンに。黒糖蒸しカステラや黒蜜杏仁豆腐のデザートまで、多彩な味をご堪能ください。



本館 30F スカイグリーンブッフェ GOCOCU

城山ホテル鹿児島監修の味や鹿児島郷土の味が勢ぞろい！

ランチブッフェ／平日 4,300 円 土・日曜日、祝日 5,300 円

ディナーブッフェ／平日 5,500 円 土・日曜日、祝日 6,500 円

吉川シェフが鹿児島で習得した豚骨煮、緑茶でマリネした白身魚のロティ、ソデイカのステーキ、梅のノアゼットソースなど『城山ホテル鹿児島』監修の美味が楽しめるほか、“さつますもじ（ちらし寿司）”、“キビナゴの天ぷら”、“つけあげ（さつま揚げ）”など郷土料理も豊富に揃います。かるかん、さつま芋のモンブランなどのデザートにもご期待ください。



本館 1F コントワール リュバン

新鮮魚介と鹿児島の味覚をプリフィクススタイルで

【～プリフィクスランチ～ 3,500 円・ 5,500 円・ 7,000 円】

鹿児島県の鰹は、香ばしくグリルしてフルーツマトと合わせた爽やかな前菜に。イサキの炭火焼きは、ぷりぷりのソデイカやハーブを添え、風味豊かな一皿に。黒豚の赤ワイン煮込みには麦焼酎も加えてキレ良く仕上げ、さつまみそを利かせたソースで。鹿児島の恵みを、お好みの品数と組み合わせで楽しめるプリフィクススタイルでお届けします。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

薩摩の味を散りばめた端午の節句を彩る昼膳

【～神遊膳～ 6,800 円】《ランチ》

鹿児島食材や郷土の味を随所に散りばめた月替わりのコース。5 月は、端午の節句にちなんだ晴れやかな仕立てでお迎えます。造りで旨みあふれる鹿児島県産鰹のたたきが味わえるほか、さつま揚げやかるといった鹿児島ゆかりの味も登場。旬の味覚とともに、薩摩に思いを馳せる優雅な昼膳をお楽しみください。



写真は5月の料理

本館 2F ダイニングカフェ SOCO

鹿児島の恵みが奏でる2種の洋食ランチ

【～神戸洋食ランチ～ 各2,800円】※5/7(木)～

A. 黒毛和牛と鹿児島県産黒豚のハンバーグ

B. 鹿児島県産紫芋を使ったクリームコロッケ

※ 各サラダ・スープ・ライスまたはパン コーヒー・紅茶付

黒毛和牛と鹿児島県産黒豚のハンバーグと、鹿児島県産紫芋のクリームコロッケから選べる「神戸洋食ランチ」。ハンバーグは、黒豚の旨みが生きたジューシーな味わいをコク深いデミグラスソースで。クリームコロッケは、割ると現れる鮮やかな紫色とほくほく食感が魅力。軽やかなトマトソースとともに。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

鹿児島名産・知覧茶で始まる滋味豊かな串あげランチ

【南の宝箱 鹿児島ランチ 2,800円】

爽やかな香りとまろやかな甘みの知覧（ちらん）茶から始まる串あげコース。黒豚と玉葱を合わせた串のほか、“さつま地鶏”やオクラなど鹿児島県産食材を使った串が楽しめます。白ご飯とともに供される麦味噌仕立てのさつま汁には、さつま地鶏に加え根菜もたっぷり。ほっこり和む昼のひとときをお過ごしください。



本館 1F おでん 京和田

熱々のスープを注いで楽しむ奄美大島ゆかりの鶏飯

【南の宝箱 鹿児島ランチ 2,800円】

奄美大島の郷土料理”鶏飯（けいはん）”を京和田風の味わいで。鶏ミンチや香味野菜を煮出したスープには鰹出汁も加え、コク深く風味豊かに仕上げました。白ご飯にほぐした鶏肉や錦糸玉子、椎茸煮など好みの具材をのせ、最後に熱々のスープを注いでさらさらと。おでん2種や小鉢、デザート付でご提供します。



本館 2F バー レストカード

爽やかな南国の一杯。奄美黒糖焼酎のモヒート

【奄美黒糖モヒート 1,900 円】

ラム酒の代わりに奄美大島産の黒糖焼酎を使い、黒糖シロップを合わせて仕上げたオリジナルのモヒート。黒糖のコクのある甘みに、ミントやライムの爽やかな香りが重なります。キンキンに冷えた涼やかな飲み口に、パイナップルを添えた南国風の一杯。心地よい初夏の宵に軽やかな余韻をお楽しみください。



■お問い合わせ：

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

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/251/>

※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 河野 泰志

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