

【神戸ポートピアホテル】カウンター越しに広がる、シェフのひらめきと旬の食材との出会い。 『La Table du Chef』オマール・ヌーボーの魅力味わえる3日間 6/19～6/21

カジュアルに本格フレンチが味わえるコントワール リュバンで始まった、新シリーズ企画『La Table du Chef』。6月は、初夏に旬を迎える、カナダ産オマール海老の魅力をお楽しみいただけます。



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、2026年6月19日（金）～21日（日）の3日間、最盛期を迎えるオマール海老を味わえるスペシャルコース料理をご用意いたします。

神戸のホテルでは希少となったホテルフレンチを味わえるレストラン「コントワール リュバン」。ホテルフレンチの真骨頂をカジュアルに愉しめる、と好評の、カウンター席がメインのレストランです。2026年4月より展開している新企画、『La Table du Chef』（ラ ターブル デュ シェフ）は、旬の食材やフランス各地の食文化をテーマに、シェフの独創性が光るコース料理を期間限定でご用意するシリーズ企画です。第2回となる6月は、最盛期を迎えるオマール海老に着目。毎年5月～7月のカナダ産オマール海老漁の解禁直後に水揚げされる新物のオマール海老を「オマール・ヌーボー」と呼び、引き締まった身のプリプリ感、凝縮された旨みが特徴です。リュバンのシェフ、高橋なつみが、オマール・ヌーボーの魅力を最大限に引き出したスペシャルなコースをご用意いたします。

■ イベント概要

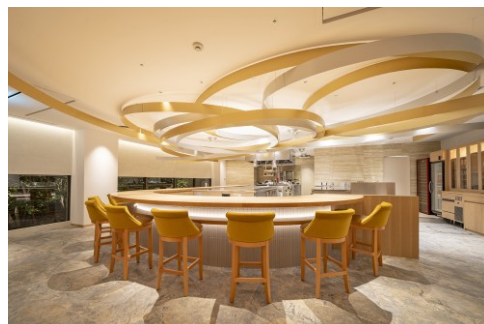
La Table du Chef（ラ ターブル デュ シェフ）～最盛期を迎えるオマール・ヌーボーの魅力～

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/ruban/fair/#!fair-97>

【日時】 2026年6月19日（金）～21日（日）
ディナー2部制 ①17：00～／17：30～ ②19：30～／19：45～
ランチ 11：30～14：30（L.O.14：00）

【場所】 本館1F コントワール リュバン

【料金】 お食事+ワイン2種（ランチ・ディナー）： お1人さま ¥ 12,000
お食事のみ（ランチ限定）： お1人さま ¥ 9,500
※公式HPから事前決済でのご予約で食前酒サービス付



【メニュー】

- ・食前のお楽しみ
- ・オマール海老と季節野菜の可愛いブーケ
- ・鱧とナスのコンフィ ハーブの香り
- ・オマール海老、アスパラガスと新じゃがの軽い煮込み
- ・夏鹿と播州赤どりのシューファルシ
※鹿肉が苦手な方は国産牛ロース肉のロティに変更可能。6/16までに要連絡。
- ・パティシエ特製デザート
- ・ブレンドコーヒー または 紅茶



★「La Table du Chef (ラ ターブル デュ シェフ)」の第3回は、2026年8月7日（金）～9日（日）に開催予定です。兵庫が誇る地元食材、神戸ビーフが登場するコースをご用意いたします。

■「コントワール リュバン」について

2024年12月にホテル1階にオープンしたカジュアルフレンチのお店。店名の「リュバン」は、フランス語で「リボン」を意味し、生産者と料理人、伝統的な調理法と斬新なアイデアの融合、料理とワイン、スタッフとお客さま、さまざまな“結びつき”や“融合”から生まれる感動をお客さまにお届けしたい、という想いが込められています。店内はオープンキッチンを囲むように配置されたカウンター席（フランス語でコントワール）が16席、テーブル席が20席、シェフたちが料理を仕上げる様子をライブ感たっぷりにお楽しみいただけます。

■シェフについて

高橋 なつみ (Takahashi Natsumi)

フランスの名店、アラン・シャペル本店での研修経験を持つ、数少ないスタッフの1人。2006年よりホテル最上階のアラン・シャペルで調理スタッフとして従事し、2011年に株式会社神戸ポートピアホテルに正式に入社。アラン・シャペル閉店後にオープンしたフレンチレストラン、トランテアンでさらに研鑽を積み、提携店であったフランス・リヨンの二つ星レストラン、ラ・メール・ブラジエでも研修を受けました。2024年のリュバン開店時から副料理長として活躍したのち、2026年4月にリュバンのシェフに就任。

アラン・シャペルで培った経験を活かし、素材本来の魅力を最大限に引き出すことを常に心掛け、女性ならではの感性も大切にしながら、「いつ来ても美味しい」とお客さまに信頼される店づくりを目指します。



■お問い合わせ

<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

※他の優待・特典の適用対象外商品です

※キャンセル料について：前日まで無料、当日100%

※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

※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 万庭 奈々恵

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