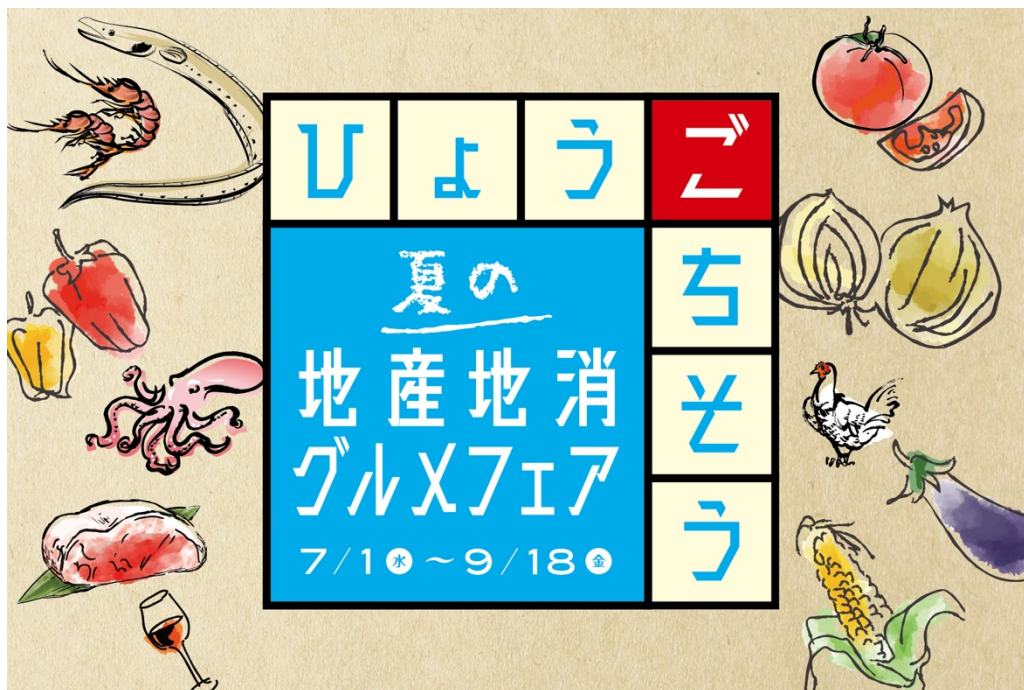


【神戸ポートピアホテル】自然豊かな兵庫の恵みを味わう！ 『夏の地産地消グルメフェア』7月1日～館内レストランにて開催！

神戸ポートピアホテルでは、2026年7月1日（水）～9月18日（金）の期間、『夏の地産地消グルメフェア』を館内9店舗で開催します。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/253/>



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7月1日（水）～9月18日（金）の期間、館内9つのレストランにて「夏の地産地消グルメフェア」を開催いたします。

夏の旅行シーズンに各地から訪れる方々に、旬の地元食材やご当地グルメを取り入れた、ホテルレストランならではの多彩な夏のメニューをお届けいたします。淡路島産の鱧や玉葱、和牛など淡路の自然が育む滋味豊かな食材に加え、神戸ポークや神戸ビーフなど、地元ブランドの味覚も随所に取り入れ、夏ならではの創作料理をご用意いたします。ブッフェやコース料理、会席など、各レストランでそれぞれのジャンルにあわせた趣向を凝らし、味わい深いメニューに仕立てました。

鉄板焼「但馬」では香味野菜を巻いた神戸ビーフの焼きしゃぶをメインにしたコース、中国レストラン「聚景園」では地元の旬味を随所に取り入れた中華のコース、日本料理「神戸 たむら」では淡路島産鱧を主役にしたミニ会席など、地産地消の食材を活かした料理が揃います。また、ホテル開業45周年を記念して開催した若手料理人対象の社内料理コンクール受賞作品や出品メニューの一部を当フェアで提供いたします。

さらに、フェア期間中には、3つのレストランにて兵庫の食材や酒を堪能できる特別イベントも開催します。兵庫の風土が育んだ味わいを通じて、地域に根差した食の魅力を広く発信してまいります。

『夏の地産地消グルメフェア～ランチ～』 <https://www.portopia.co.jp/information/detail/253/>

『夏の地産地消グルメフェア～ディナー～』 <https://www.portopia.co.jp/information/detail/254/>

■開催期間：2026年7月1日（水）～9月18日（金）

■レストランメニュー紹介：

本館 30F スカイグリーンbuffet GOCOCU

兵庫県産食材が彩る夏のごちそうbuffet

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

六甲味噌のコクを効かせた神戸ポークのリエット、低温調理した淡路どりに兵庫県産バジルソースとナッツを合わせた一品など、兵庫県産食材の魅力を多彩なbuffetでお届けします。地元産の魚介や旬野菜は、その日おすすめの食材を厳選し、産地や生産者を黒板で紹介。さらに、タンドリー風チキンやガスパチョなど、スパシー&爽やかな夏グルメも集めます。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

兵庫の旬味を散りばめた夏の中国料理コース

龍翔コース 5,500 円 (ランチ)

地元の旬味を随所に取り入れた、中華のコース。兵庫県産蛸や、ピーツで鮮やかに色付けしたクラゲ、豚スペアリブなどを盛り込んだ前菜をはじめ、肉厚の淡路島産鱧で海鮮すり身を巻いて蒸し上げ、バジルのソースを合わせた一品など、涼やかな夏の味覚をお届けします。締めは、この時期ならではの三田ポークの叉焼入りパイナップルチャーハンをお楽しみください。



本館 2F 鉄板焼 但馬

兵庫が誇る力強い食材を夏の鉄板焼コースに

贅沢ランチ 10,000 円

前菜は、香住産赤海老と鮑のソテーに、エスニックな香りが食欲をそそる「ナムチムタレー」を合わせて。メインは、神戸ビーフの焼きしゃぶにシャキシャキの香味野菜を巻き、柚子胡椒ポン酢でさっぱりと。さらに、黒毛和牛ステーキもご用意。肉の旨みを存分に堪能した後は、鉄板の上で炊き上げたご飯とともに、神戸ビーフのすじ肉をたっぷり使ったブチカレーをどうぞ。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

淡路島産の鱧を味わう涼やかな夏の昼膳

淡路島産の鱧鍋ランチ 6,000 円

夏に旬を迎える淡路島産鱧を主役にしたミニ会席。肉厚で食べ応えのある鱧を、小鍋仕立てでご用意しました。鍋だしには鱧の骨も加え、コク深い味わいに。淡路島産玉葱や豆腐、椎茸、ごぼうなどの具材とともに楽しみいただけます。そのほか、季節の味を涼やかに盛り込んだ前菜や、旬魚の造りなどもラインアップ。夏の味覚を上品に味わう、満足感ある昼膳です。



本館 1F コントワール リュバン

豊かな兵庫の恵みをプリフィクススタイルで

～プリフィクスランチ・ディナー～

3,500 円／5,500 円／7,000 円 (ディナーのみ 8500 円／10,500 円)

甘み豊かな兵庫県産トウモロコシは、クリームスープに。牛ロース肉炭火焼きには、地元の季節野菜を彩り豊かに添えて。さらに、コンクール出品メニューも登場。品数と組み合わせが選べるプリフィクススタイルでお楽しみください。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

兵庫のブランド肉が主役 2 種の洋食ランチ

～神戸洋食ランチ～ 各 2,800 円 ※各サラダ・スープ・コーヒー・紅茶付き

- A. 淡路梔座（くぬぎざ）牛のハンバーグ 特製デミグラスソース（ライスまたはパン付）
- B. 神戸ポークカツを乗せたオムライス～ハヤシソース～

淡路島で丁寧に育てられた梔座牛や、柔らかな肉質の神戸ポークを使った洋食ランチ。「梔座牛のハンバーグ特製デミグラスソース」は、深みある肉の旨みを活かし、六甲味噌のクランブルをアクセントに。「神戸ポークカツを乗せたオムライス」は、ふわとろ卵とコク深いソースに、サクサクのカツが好相性です。



本館 1F おでん 京和田

さっぱり涼味あふれる神戸ポークサラダうどん

夏の地産地消グルメランチ 2,800 円

柔らかな神戸ポークのパラ肉を冷しゃぶにして、レタスやトマト、茗荷などたっぷりの新鮮野菜とともに冷たいうどんに盛り込みました。温度玉子を絡めながら、ごまポン酢だれでさっぱりと味わえる一品。さらに、定番のおでんや小鉢、ご飯、赤だしもセットに。夏の元気を応援する、満足感たっぷりのランチです。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

兵庫県産食材やご当地の味を趣向を凝らした串あげで

夏の地産地消グルメランチ 2,800 円

兵庫県産食材やご当地の味が満載の串あげランチ。兵庫県産鱧と大葉の梅肉添えをはじめ、神戸ポークと淡路島産玉葱、但馬どりの塩麴漬け、姫路名物“アーモンドバター”を合わせたカポチャなど、趣向を凝らした串のほか、海老や野菜の串もラインアップ。締めには、上品な旨みあふれる鯛ご飯をご堪能ください。



本館 2F バー レスタカード

神戸のブルワリーが手掛ける個性豊かなクラフトビール！

KOBE CRAFT BEER SELECTION

各 1,500 円／2 種飲み比べ 2,700 円／3 種飲み比べ 4,000 円

神戸発『PAINT PALETTE BREWING』のクラフトビールが登場。右トロピカル & 白ブドウの Aroma が香るパールエール「WHISPERING STREAM」、神戸産有機大麦麦芽を使ったナッツ感のあるファームハウスエール「WIND FROM FARMS」、クリアな飲み口のヘレススタイルラガー「GOLDEN MARGINS」の 3 種。飲み比べもぜひ。



★フェア期間中に、レストランイベントも開催！

・2026年8月2日（日）〔日本料理「神戸 たむら」〕 御影郷 泉酒造のお酒と淡路島産鱧を愉しむ会

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-96>

・2026年8月7日（金）～9日（日）〔コントロール「リュバン」〕 La Table du Chef（ラ ターブル デュ シェフ）

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

・2026年9月12日（土）・9月13日（日）〔鉄板焼「但馬」〕 二日間限定の特別イベント「肉フェス」

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tajima/fair/#!fair-67>

■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 稲葉 光俊

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