

【神戸ポートピアホテル】コントワール リュバン『La Table du Chef』～世界が誇る神戸ビーフの魅力～生産者と繋がるスペシャルイベント開催！8月7日（金）～9日（日）の3日間で開催！

本格フレンチを気軽に楽しめるコントワール リュバンのシリーズ企画『La Table du Chef』。8月は、世界が誇る神戸ビーフの魅力をテーマに、初日の8月7日（金）は生産者を招いて神戸ビーフの育成秘話などお話いただきます。



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）は、2026年8月7日（金）から9日（日）までの3日間、カジュアルフレンチレストラン「コントワール リュバン」にて、神戸ビーフの魅力を五感で体験する特別イベント「La Table du Chef（ラ ターブル デュ シェフ）～世界が誇る神戸ビーフの魅力～」を開催いたします。

神戸ビーフが主役の3日間限定スペシャルコースをご用意。神戸のホテルでは希少となったホテルフレンチを気軽に楽しめる「コントワール リュバン」だからこそ実現する、ライブ感あふれる美食体験をお届けします。

「La Table du Chef」は、2026年4月よりスタートしたシリーズ企画、旬の食材や国内外の食文化をテーマに、今回はその分野に精通した生産者を迎え、料理を通して食材の背景や生産者の想いまで味わっていただくことを目的としています。毎回異なるテーマで、一期一会の食体験をお楽しみいただけます。

第3回は、8月8日の「リボンの日」にちなみ、「リュバン（Ruban＝フランス語で“リボン”）」が大切にしている“人と人を結ぶ”という想いを体現する特別企画として開催します。開催初日8月7日（金）は、神戸ビーフの生産者 盛本 和喜氏 を特別ゲストとしてお迎えし、日々の飼育へのこだわりや神戸ビーフの魅力についてお話いただきます。

普段は決して聞くことのできない、生産者だけが知る神戸ビーフの物語とその裏側に触れることでより深い味わいと感動をお届けいたします。

シェフが仕立てる一皿、生産者の情熱、そしてお客さまの感動が響き合う、3日間限定のガストロノミーイベント。神戸ビーフの豊かな味わいだけでなく、その背景にある物語までを体感できる、この機会ならではの美食体験をご提供いたします。

■イベント概要

La Table du Chef (ラ ターブル デュ シェフ) ～世界に誇る神戸ビーフの魅力～

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

【日時】 2026年8月7日（金）～9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）

※8月7日（金）盛本氏スピーチ付き19：00～一斉スタート（受付18：30）

【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

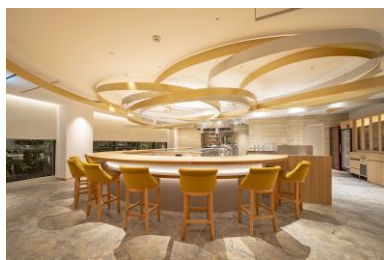
お食事のみ（ランチ限定）： お1人さま ¥9,500

【メニュー】

- ・食前のお愉しみ
- ・神戸ビーフのコンフィとコンソメジュレ
- ・兵庫県産鰯のミキユイ ズッキーニのリボンとアーモンドの香るフレッシュチーズのスープ
- ・盛本牧場の神戸ビーフ炭火焼 赤ワインが香る佐用町のナス
- ・クレープシュゼット
- ・ブレンドコーヒー または 紅茶



生産者 盛本 和喜氏



★今後の開催について

第4回『La Table du Chef』（ラ ターブル デュ シェフ）は、2026年9月6日（日）リュバン特別企画としてカウンター席限定の「デセールコースvol.1」をご用意！

第5回「La Table du Chef（ラ ターブル デュ シェフ）」は、2026年11月13日（金）～15日（日）に兵庫県産香住ガニを使用したイベントを開催予定。上品な甘みと繊細な旨みが特徴の香住ガニをこの機会にぜひご堪能ください。

■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、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 河野 泰志

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