

2026 年 7 月 15 日（水）

報道関係各位

笑顔を届ける、美食のキャンパス
神戸市内 6 ホテル共同企画で地域の魅力を発信
「神戸 6 ホテル食の旅 チャリティーランチ 2026」



神戸市内の 6 つのホテルは、2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）の 61 日間にわたり、共同フェア企画「神戸 6 ホテル食の旅 チャリティーランチ 2026」を開催いたします。

2026 年も「ひょうごテロワール」をテーマに掲げ、晩夏から秋へと移ろう季節に旬を迎える、兵庫の食材を用いた特別メニューを各ホテルでご用意いたします。豊かな自然の恵みである海の幸・山の幸を各レストランにてお届けし、この地に根ざした食文化の奥深さをご堪能いただきます。期間中はフレンチ、中国料理、イタリアンなど、各ホテルのシェフが感性を研ぎ澄ませた多彩な料理を展開。食材の魅力を最大限に生かした、贅沢な味わいをお楽しみください。

また、本フェアメニューをご利用いただきましたお食事 1 食あたり 300 円を公益財団法人「チャイルド・ケモ・サポート基金」、認定 NPO 法人「日本クリニックラウン協会」に寄付をいたします。

さらに、6 つのホテルを巡るスタンプラリーや、アンケートにご回答いただいた方を対象とした抽選プレゼントなど、食の体験をより一層楽しんでいただける企画も実施いたします。本フェアが、兵庫・神戸の魅力を再認識するきっかけとなり、地域への関心を深めていただく機会となることを目指します。

■ 神戸ホテル 6 社会とは

「神戸にお客様を呼ぼう、ホテルにお客様を呼ぼう」をテーマに神戸市内の 6 つのホテルが「神戸ホテル 6 社会」として 1999 年 3 月に発足させました。加盟ホテルによる各種共同イベント・企画などの施策を通じて、神戸への観光客誘致を図っています。2002 年より各ホテル持ち回りで、6 人の総料理長が共同でつくる特別ディナーを提供する一夜限りのチャリティー晩餐会「グランシェフ 6 人の饗宴」を開催。2012 年よりリーズナブルな料金のランチ企画「グランシェフチャリティーランチ」に変更し、社会貢献の一環として開催しており、この共同企画は今回で 23 回目を迎えました。これまでのチャリティー総額は 24,615 千円となっております。

「神戸6ホテル食の旅 チャリティーランチ 2026」 概要：

■期 間／ 2026年9月1日（火）～10月31日（土）の61日間

■参画ホテル／

ANA クラウンプラザホテル神戸、神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ、神戸ポートピアホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ホテルオークラ神戸、ホテルモントレ神戸（五十音順）

《スタンプラリー・アンケート回答でプレゼントキャンペーン》

開催期間中（9/1～10/31）に6ホテルのフェア開催レストランにてフェアメニューをご利用いただくと専用スタンプラリーカードに押印いたします。スタンプを集めていただくと個数に応じた景品をもれなくプレゼントいたします。また、アンケートにご回答いただきました方の中から抽選で食事券などが当たるキャンペーンも実施いたします

《公式 Instagram》

神戸6ホテル共同イベント公式 Instagram (https://www.instagram.com/kobe_sixhotels) にて最新情報を配信いたします

■神戸6ホテル食の旅 チャリティーランチ スタンプラリー景品

- ①6ホテル賞 →6ホテル共通ランチ券プレゼント
- ②3ホテル賞 →6ホテル共通ケーキセット券プレゼント
- ③2ホテル賞 →6ホテル共通コーヒー券プレゼント

※ご利用期間は、2026年12月18日（金）までです

※ランチは各ホテル指定のレストラン・メニューをご用意いたします

（チャリティーランチとは別レストラン・メニューとなる場合がございます）

■神戸6ホテル食の旅 チャリティーランチ プレゼントキャンペーン景品

- 1等：ペアディナー券 6組様
- 2等：ペアランチ券 6組様
- 3等：ホテルオリジナルグッズ 6名様
- 4等：KOBE ミュージアムリンク加盟美術館・博物館 鑑賞券 ペア 30組様

※当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます

■フェアメニュー提供レストラン

<ANA クラウンプラザホテル神戸> レストラン&バー「Level36」

ご予約・お問い合わせ TEL.078-291-1133（レストラン直通）

<https://www.anacrowneplaza-kobe.jp/restaurant/level-36/>

<神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ> ダイニング「Kobe Grill」

ご予約・お問い合わせ TEL.078-857-7007（レストラン予約係）

https://www.sheraton-kobe.co.jp/restaurant/kg_dining/

<神戸ポートピアホテル> コントワール「リュバン」(カジュアルフレンチ)

ご予約・お問い合わせ TEL.078-303-5207 (レストラン総合案内)

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/ruban/>

<神戸メリケンパークオリエンタルホテル> 中国料理「桃花春」

ご予約・お問い合わせ TEL.078-325-8110 (レストラン予約)

<https://www.kobe-orientalhotel.co.jp/restaurant/toukashun/>

<ホテルオークラ神戸> カジュアルダイニング「カメリア」

ご予約・お問い合わせ TEL.078-333-3522 (レストラン直通)

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/restaurant/camellia/>

<ホテルモントレ神戸> イタリアンレストラン「サンミケーレ」

ご予約・お問い合わせ TEL.078-333-7777 (レストラン直通)

<https://www.hotelmonterey.co.jp/kobe/restaurant/>

※各店の営業日、営業時間、休業日は、各ホテル HP 等でご確認ください。

■チャリティー先

公益財団法人 チャイルド・ケモ・サポート基金

<https://www.kemohouse.jp/>

神戸市で小児がんや難病の子どもと家族が治療中に自宅のような環境で滞在できる施設「チャイルド・ケモ・ハウス」を運営。ハウスから徒歩5分の場所に小児がん拠点病院があり、全国から高度治療を受けに来院されます。入院治療は数か月から1年にも及ぶこともあり、ハウスでは治療の合間にお子さんとご家族が一緒に時間を過ごせるように、自宅でくつろいでいるような環境づくりを目指して活動しています。

認定 NPO 法人 日本クリニックラウン協会

<https://www.cliniclowns.jp/>

オランダ総領事館文化プログラムとしてクリニックラウンオランダ財団の活動が日本に初めて紹介されたこときっかけに設立。「すべてのこどもにこども時間を」を合言葉に、赤い鼻がトレードマークのクリニックラウン(臨床道化師)を小児病棟に派遣し、入院しているこどもたちが、こども本来の生きる力を取り戻し、笑顔になれる環境をつくるために2005年から活動を行っています。

■協賛団体

KOBE ミュージアムリンク

<https://kobemuseumlink.com/>

神戸市内の美術館・博物館・資料館が主体的に連携をする全国でも例を見ないネットワーク組織(現在22館)。各館の来館促進はもとより、KOBEの魅力づくり、活性化を目的として2019年4月に発足。異なる歴史や目的を持つ施設が協力し、神戸の文化と観光を盛り上げるために活動しています。

■メニュー内容

ANA クラウンプラザホテル神戸： レストラン&バー「Level36」 料理長 渡辺 直樹

提供時間：11:30-14:30（LO.14:00）

「ひょうごテロワール」をテーマに、イタリアの秋を一皿ごとに表現しました。前菜からドルチェまでの全5皿に地元兵庫県産の食材を使用し、地域ならではの味わいをご堪能いただけるコースに仕上がっています。お客様の目の前で仕上げる演出とともに、ライブ感と五感で秋の味覚をお愉しみください。



兵庫秋の味覚のアンティパスト・ミスト

- ・淡路島フルーツマトの冷製スープ
- ・坊勢鮮魚の“タルタッラ”
- ・香住産紅ズワイ蟹の“アランチーニ”
- ・播州赤どりの“ティエピド” トンナートソース

加古川市農場ブランド卵「オクノの玉子」のスフォルマティーノ〜トリュフと雲丹のクリームソース〜

淡路産シラスの「スパゲッティ」 プッタネスカ・ビアンカ〜姫路坊勢のカラスミパウダー〜

姫路和牛もも肉の“ビステッカ”〜葉山葵のバニェット・バターナッツカボチャのピュレ・ゴルゴンゾーラクレマ〜

丹波栗プデューノとほうじ茶のアイスクリーム〜エスプレッソのアフォガート〜

自家製パン

コーヒー または 紅茶

¥5,300

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ：ダイニング「Kobe Grill」 副料理長 木邑 圭祐

提供時間：11:30-14:30（LO.14:00）

兵庫県や淡路島から届く高品質な食材を使った五感で味わうランチをご用意しました。海上都市・六甲アイランドのホテル最上階より六甲山や神戸の海を眺めながら、身体も心も癒やされる一時をお過ごしください。



おだきさん家の八鹿豚リエットのパニプリ
紅葉鯛と白キクラゲ 冬瓜とフォンドコキユ 金ごまエクストラバージンセサミオイル
国産かぼちゃと淡路島産玉ねぎのエキューム
淡路島産名残り鰻のフリット 焼きナスと蓮根 マイクロリーフとオクノ卵の塩漬け
特選牛サガリの灘の塩麴・本みりんのフュメ 兵庫県産お野菜 丹波のゆず山椒のジュ
丹波栗のヴァシュランと秋薔薇
ホテル特製プレート
コーヒーまたは紅茶
¥6,325

神戸ポートピアホテル：コントワール「リュバン」（カジュアルフレンチ） 料理長 高橋 なつみ

提供時間：11:30-14:30（LO.14:00）

兵庫県の豊かな風土が育んだ山海の幸をふんだんに使用しました。食材が持つ本来の旨味を丁寧に引き出し、一皿ごとに表情の異なる香りの魅力と、食感のリズムが際立つコースをお楽しみください。



食前のお楽しみ

軽くスモークした兵庫県産秋サバのマリネ ナスのデクリネゾン
神戸市西区産バターナッツのロワイヤルと播州赤鶏 フレッシュチーズのエキューム
神戸ポークと季節野菜の炭火焼 スパイス香るマスタードのジュ
高砂の夕日を使ったヘーゼルナッツ香るクリームのパリブレスト
ホテル特製パン
ブレンドコーヒーまたは 紅茶
¥6,000

神戸メリケンパークオリエンタルホテル： 中国料理 「桃花春」 料理長 和田 真樹

提供時間：11:30-15:00（LO.14:30）

兵庫の秋の味覚を中心とした、モダンな中国料理の特別コース。シェフ渾身の「神戸牛すね肉の香料煮入り汁そば」をはじめ、丹波地どりや三田ポーク、兵庫県産無花果など豊かな食材が集います。素材が紡ぐ洗練された味わいをご堪能ください。



丹波地どりの冷製 黒豆のきなこソース
 淡路玉葱のローストスープ 塩漬け卵と黒胡椒のアクセントで
 轟大根の焼き大根餅
 秋刀魚の酢橘風味の宮保炒め 香草の香り
 瀬戸内産鮮魚のスチーム
 三田ポークと干し海老、芽菜の巧手ソース
 蒸しパン添え
 神戸牛すね肉の香料煮入り汁そば
 兵庫県産無花果のカスタード春巻をアイスに添えて
 中国茶
 ￥6,000

ホテルオークラ神戸：カジュアルダイニング「カメラ」 料理長 山内 佳則

提供時間：11:00-16:00 (LO.14:30)

地元食材をふんだんに取り入れた特別ランチをご用意しました。兵庫県産野菜と旬の野菜を合わせたメリメロは、ボイルやソテーなど、それぞれの特徴に適した調理法でご提供。ジューシーな味わいが特徴の播州百日どりは、六甲のマッシュルームを使用した濃厚なソースとともにお召し上がりください。新鮮な山の幸、海の幸を活かした豊かな味わいをご堪能ください。



淡路島産しらすのキッシュと淡路島人参のポタージュ
 兵庫県産野菜と秋野菜のメリメロ
 播州百日どりのスーヴィード 六甲シャンピニオンのソース
 平岡農園のレモンケーキ モンブラン仕立て
 パン
 コーヒー または 紅茶
 ￥5,300

ホテルモンテ神戸： イタリアンレストラン「サンミケーレ」 料理長 田中 勝次

提供時間：11:30-14:30 (LO.14:00)

兵庫県の厳選された地産地消食材を使った特別コースです。兵庫の食材を使用した小さな前菜は16種類を盛り合わせて、いろいろな味を楽しめるよう工夫しています。明石の海苔を使ったパスタや焼き茄子を使った魚料理のソースなど面白い組み合わせにもチャレンジしました。特にメイン料理の三田和牛は「但馬牛（たじまうし）」を素牛として育てられた、くちどけの良さが抜群のブランド和牛です。兵庫の恵まれた食材を使ったコースを是非お楽しみください。



兵庫の食材を取り入れた16種類の前菜盛り合わせ

ヤリイカとコンキリエのパスタ 明石海苔のクリームソース

真鯛のサルターテ 六甲味噌のガレットと焼き茄子のベルッタータ

三田和牛イチボ・ランプのタリアータ、淡路玉葱のバルサミコローストと栗のピューレ ゴルゴンゾーラと山葵のソース

チーズムースと丹波産黒豆のタルト さつま芋のレモン風味と洋梨のジェラート

兵庫県推奨ブランド小麦粉“北野坂”を使用した自家製フォカッチャ

エスプレッソ・コーヒー・紅茶（小菓子）

¥5,700

※料金は、税・サービス料込です

※食材の入荷状況等により、内容が変更になる場合があります

本件に関する報道関係の方のお問い合わせは・・・

[神戸6 ホテル食の旅 2026 チャリティーランチ事務局]

ホテルモンテ神戸 担当：前田 浩希

E mail : h-maeda@hotelmonterey.co.jp

TEL : 078-392-7111

[リリース配信元]

神戸ポートピアホテル 担当：総支配人室 万庭、河野

E mail : pkikaku@portopia.co.jp

TEL : 078-303-5223