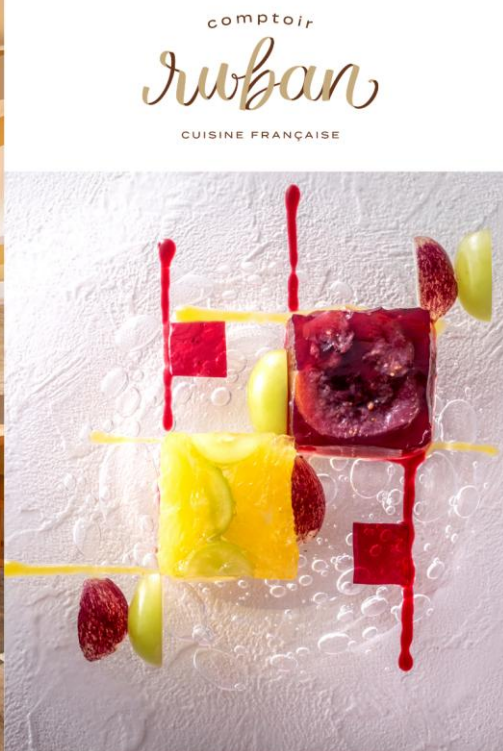


【神戸ポートピアホテル】当社のレストラン初！パティシエールの解説とともに楽しむ、カウンター席限定「デセールコース」9月6日（日）開催

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』。第4回は、デザートのみで構成した、いま注目を集める「デセールコース」をカウンター席限定で開催します。



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9月6日（日）、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、デザートのみで構成する特別企画「デセールコース」を、カウンター席限定で開催いたします。

近年、旬の食材やパティシエールの技術を一皿ずつ堪能できる「デセールコース」は、新たなスイーツの楽しみ方として注目を集めています。本企画は、コントワール リュバンの人気シリーズ「La Table du Chef（ラ ターブル デュ シェフ）」の第4回として開催。

今回のテーマは「秋の恵み」、ぶどう、シャインマスカット、いちじく、そして自家製ポートピアハニーを使用したデセールコース。アミューズ2種に始まり、フレッシュフルーツのテリーヌ、いちじくのフリットとぶどうのミルフィーユ仕立て、ポートピアハニーのスフレ、いちじくとぶどうのパルフェと、兵庫県食材の魅力を存分に堪能できる6品をご用意します。カウンター席限定の贅沢な空間で、パティシエールが目の前で仕上げるライブパフォーマンスに加え、素材選びや調理法、味わいのポイントなどを一皿ごとに解説し、コースならではの食体験を演出します。ウェルカムドリンクから食後のノンアルコールドリンクまで3種ご用意し、五感で秋の実りを味わっていただきます。

実りの秋、パティシエールの技と厳選食材が織りなす一期一会のデザート体験を、コントワール リュバンよりお届けいたします。

■イベント概要

La Table du Chef (ラ ターブル デュ シェフ) ～デセールコース～

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

【日時】 2026年9月6日 (日)

カウンター席限定 2部制 11:30～／14:00～ 一斉スタート

※通常のランチメニューの提供はございません

【場所】 本館1F コントワール リュバン

【料金】 デセールコース＋ノンアルコールドリンク3種：お1人さま¥8,500

※オーバルポイントプログラム会員さまは¥8,000にてご利用いただけます。

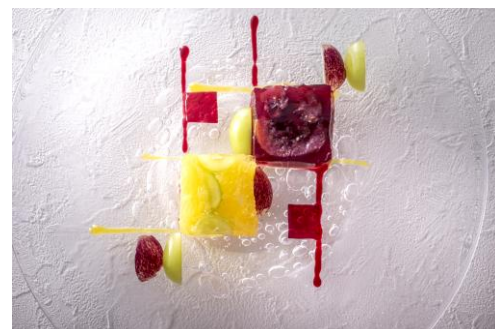


【メニュー】

- ・アミューズ
- ・フレッシュフルーツのテリーヌ 秋の恵み
- ・いちじくのフリットとぶどうのミルフィーユ仕立て
- ・ポートピアハニーのスフレ
- ・いちじくとぶどうのパルフェ
- ・ミニアルディーズ

お飲み物

ウェルカムドリンク、食中ドリンク、食後のお飲みもの 各1杯ずつ



★今後の開催について

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。

■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