

【神戸ポートピアホテル】ほっぺたがとろける秋メニューを味わう！ 『秋穫祭～旬の味覚にとろける秋～』9月19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 9 月 19 日（土）～11 月 20 日（金）の期間、グルメフェア『秋穫祭～旬の味覚にとろける秋～』を館内 9 店舗のレストランで開催します。



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）では、2026 年 9 月 19 日（土）～11 月 20 日（金）の期間、館内 9 つのレストランにて、グルメフェア「秋穫祭～旬の味覚にとろける秋～」を開催いたします。

旬を迎える食材の豊かな味わいと、とろけるような口福を一皿に。各レストランのシェフが「とろける」をテーマに、秋の恵みを生かした、この季節だけのメニューをご用意しました。旬を彩る食材を多彩にラインナップしたブッフェやコース料理、会席など、秋の味覚を味わえるメニューを心ゆくまでお楽しみいただけます。

鉄板焼「但馬」では淡路玉葱のジャムとフォアグラがとろけるサンドがアクセントになった黒毛和牛の鉄板焼コース、中国レストラン「聚景園」ではとろけるチーズとペキンダックの春巻きや、旨みあふれる煮込み料理が味わえる中華のコース、コントワール「リュバン」ではチーズがトロツと溶け出す仔牛ロースのコルドンブルーなど、旬の味覚にほっぺたもとろける、趣向を凝らした料理が揃います。実り豊かな秋の恵みに感謝を込めて、ホテルならではのとろけるような美味をぜひご堪能ください。

『秋穫祭(シュウカクサイ) ～旬の味覚にとろける秋～ ～ランチ～』 <https://www.portopia.co.jp/information/detail/259/>

『秋穫祭(シュウカクサイ) ～旬の味覚にとろける秋～ ～ディナー～』 <https://www.portopia.co.jp/information/detail/260/>

■開催期間：2026 年 9 月 19 日（土）～11 月 20 日（金）

■レストランメニュー紹介：

本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

多彩なbuffetで実りの秋を心ゆくまで

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

モルネーソースをかけた秋鮭のオープン焼き、ポルチーニ茸が香るチーズリゾットのほか、秋刀魚の和風パスタ、白レバーのムースと柿のキャラメリゼなど、秋を彩る味覚が勢ぞろい。ふわとろのスクランブルエッグ「ウフ・ブルーイ」や、蟹とキノコの和風餡かけオムレツなど、とろける食感が魅力の一品も。マスカットや栗、サツマイモなど秋色スイーツにもご期待ください。



本館 29F 中国レストラン 聚景園

秋の美味が溶け合う、心満たされる中国菜コース

龍翔コース 5,500 円（ランチ）

旬食材を取り入れた中華前菜に続き、まろやかな口どけの紫芋と蟹肉の鶏白湯スープ、秋鮭・上海蟹・カボチャなど秋の味覚を包んだ点心3種が登場します。メインは、兵庫県産の“播州赤どり”でポルチーニ茸やサーモン、チーズを巻いた旨みと香りがあふれる一品を。締めは、とろりとした明太卵白あんかけチャーハンで、心満たされる時間をお楽しみください。



本館 2F 鉄板焼 但馬

旬の味覚と口どけを楽しむ、贅を尽くした鉄板焼コース

贅沢ランチ 11,000 円

旬の味覚と、とろける口福を鉄板焼のコースで。鮑と紅葉鯛のカルタファタ包みは、松茸の香りを纏った旨み豊かな一品。ホテル特製の生食パンにフォアグラと淡路島玉葱のジャムを挟んだサンドは、やわらかな口どけと濃厚な旨みが長い余韻をもたらします。黒毛和牛のステーキや、鉄板の上で窯炊きする松茸ご飯など、贅を尽くした秋の美味をご堪能ください。



本館 1F コントワール リュバン

旬の一皿を紡ぐプリフィクスランチ

～プリフィクスランチ～ 3,500 円／7,000 円

多彩な秋のメニューから、お好みの品数と組み合わせで楽しめるプリフィクススタイルのランチ。季節のクリームスープのほか、魚料理にはサクサクのパイに詰めたサーモンと瀬戸内海の幸のフリカッセ、肉料理には、香り豊かな六甲シャンピニオンソースを添えた仔牛ロース肉のゴールドンブルーなどがラインアップ。一皿ごとに紡がれる豊かな秋をご満喫ください。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

実り豊かな秋を映す月替わりの屋膳

～ 湊（みなと）～4,800 円（ランチ）

秋の味覚を存分に味わう月替わりのコース。あぶり秋刀魚の棒寿司や紫芋のすり流しなど、とろける口どけも魅力の前菜に始まり、菊花をあしらった蓮根饅頭の椀もの、戻り鯉のたたきとシマアジの造り、秋茄子や鱸の天ぷらが続きます。メインの和牛の紙鍋は、味噌仕立ての奥深い味わい。締めは舞茸と鱈の炊き込みご飯で、秋の豊かな滋味を心ゆくまで。



南館 4F 神戸串あげ SAKU

笑顔とろける秋の創作串あげ

秋穫祭ランチ 2,800 円

“ほっぺがとろける”秋の味覚を創作串あげで。昆布だしに浸けて風干した甘鯛や、炊いて裏ごしてから焼き上げた里芋饅頭など、丁寧に下ごしらえした旬食材の串に加え、栗の甘露煮と梅、牛肉と鶏玉子など、組み合わせが楽しい串も。鯛の炊き込みご飯やデザートも付いた昼膳で心豊かな時間をお過ごしください。



本館 1F おでん 京和田

湯気にほころぶ秋の和ランチ

引き上げ湯葉と秋鮭のせいり蒸し御膳 2,800 円

秋鮭やカボチャ、茄子、サツマイモ、キノコなど、旬食材をたっぷり盛り込んだせいり蒸しと、滑らかな引き上げ湯葉を楽しむランチ。せいり蒸しは、割りポン酢でさっぱりと味わうほか、湯葉鍋にくぐらせれば、まったりとしたおいしさに。名物のおでんや小鉢、デザートも付いた、ほっと心ほころぶ昼膳をどうぞ。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

とろける美味しさ満載。秋のごちそう洋食

～神戸洋食ランチ～ 各 2,800 円 ※各サラダ・スープ・ドリンク付

- A. みなとじまハンバーグ 特製“月見あんかけソース”（パンまたはライス付き）
- B. みなとじまクリームコロッケ チーズクリームソース（パンまたはライス付き）
- C. 但馬鶏カツレツをのせた とろとろチーズオムライス 生姜ソース

ジューシーなハンバーグにとろとろの温度玉子を添えた月見仕立てや、濃厚なチーズクリームソースで味わうクリームコロッケ、ふわとろチーズオムライスに但馬鶏のカツレツを添え、生姜ソースでさっぱりと味わう一皿など、趣向を凝らした洋食メニューが勢ぞろい。秋に味わいたい、コク深いおいしさをぜひ。



本館 2F バー レスタカード

山の恵みを感じる秋のオリジナルカクテル

ヤマコノミ～山にとろける秋の実り～ 1,700 円

神戸のクラフトウイスキー「六甲山ウイスキー」をベースに、メイプルシロップやバタースコッチの甘い風味を加え、栗やヘーゼルナッツなど山の木の実を思わせる香りを纏ったクリームを重ねて。混ぜるほどにウイスキーとクリームが溶け合い、山の恵みを感じる芳醇な香りと、まろやかな余韻が広がります。



★フェア期間中に、レストランイベントも開催！

・2026 年 11 月 13 日（金）～15 日（日）

〔コントワール「リュバン」〕

La Table du Chef（ラ ターブル デュ シェフ）

～香住ガニを愉しむ～

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



・2026 年 11 月 22 日（日）

〔日本料理「神戸 たむら」〕

信州諏訪の銘醸 宮坂醸造『真澄』と淡路島 3 年とらふぐを味わうタベ

～搾りたて新酒『あらばしり』とマリアーージュを愉しむ～

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!/fair-75>



■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