News Release

報道関係者各位

2026年10月9日（金）

株式会社神戸ポートピアホテル

PORTOPIA HOTEL

【神戸ポートピアホテル】3日間限定開催！兵庫県・香住漁港から届く冬の便りを、本格フレンチの一皿に。コントワール リュバン『La Table du Chef』第5回～香住ガニを愉しむ～

本格フレンチを気軽に楽しめるシリーズ企画『La Table du Chef』。第5回は、兵庫・香住漁港から届く「香住ガニ」をテーマに。シェフ 高橋なつみがフレンチの技法で仕立てたコース料理をご用意。





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11月13日（金）～15日（日）まで、フレンチレストラン「コントワール リュバン」にて、「La Table du Chef（ラ ターブル デュ シェフ）第5回～香住ガニを愉しむ～」を開催します。

2026年4月より展開しているシリーズ企画「La Table du Chef（ラ ターブル デュ シェフ）」はこのたび、第5回を迎えます。旬の食材とフランス各地の食文化をテーマにした、期間限定のコース料理をご用意しております。今回は兵庫県・香住漁港の香住ガニを、コントワール リュバンのシェフ 高橋なつみがフレンチの技法で仕立て、3日間だけの限定メニューをお届けします。

前菜の「ビーツのヴェールをまとった香住ガニのエミエッテ」は、ほぐした身をルビー色に透き通るビーツで包み、テーブルに届いた瞬間から目でも楽しめます。「近海産のお魚と香住ガニのルーレ」では、白ワインのソースが素材の甘みを引き立てます。メインは、黒大豆味噌をアクセントにした「鴨フィレ肉とフォアグラのロティ」をご用意しました。ワイン付きのコースでは、ソムリエがセレクトしたワイン2種とともに、全6品のお料理をご堪能いただけます。

店名のリュバンとは、Ruban＝フランス語で“リボン”を意味し、「人と人、土地と食卓を結ぶ」という想いを大切にして、旬の食材や食文化をテーマに、その想いを一皿で表現しています。

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、ライブ感あふれる美食体験としてお届けします。旬の恵みを五感で味わう贅沢なひとときを、ぜひこの機会にご堪能ください。

■イベント概要

La Table du Chef（ラ ターブル デュ シェフ）第5回～香住ガニを愉しむ～
https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/ruban/fair/#!fair-97

【日時】 2026年11月13日（金）～15日（日）
ランチ 11：30～14：30（L.O.14：00）
ディナー2部制 ①17：00～／17：30～
②19：30～／19：45～

【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￥ 14,000
お食事のみ（ランチ限定） ： お1人さま ￥11,500



【メニュー】

・アミューズ
・ビーツのヴェールをまとった香住ガニのエミエッテ
・近海産のお魚と香住ガニのルーレ 白ワインのソース
・鴨フィレ肉とフォアグラのロティ 山の恵みと黒大豆味噌
・パティシエ特製デザート
・ブレンドコーヒーまたは紅茶



ビーツのヴェールをまとった
香住ガニのエミエッテ

★今後の開催について

第6回「La Table du Chef（ラ ターブル デュ シェフ）」は、2027年1月15日（金）～17日（日）に第6回 ～兵庫県食材を使用した冬のスペシャリテ～を開催予定。1月15日（金）ディナータイムは丹波篠山より、ジビエ食肉処理施設カーリマン代表 新田哲也氏を招聘。狩猟のお話や兵庫のテロワールが体感出来るお話と、ディナー限定のジビエ尽くし特別メニューをお愉しみいただけます。



ジビエ食肉処理施設カーリマン代表
新田 哲也氏

■ご予約・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