News Release

2026年10月21日（水）

報道関係各位

神戸ポートピアホテル

PORTOPIA HOTEL

【神戸ポートピアホテル】一夜限定のスペシャルコラボ フレンチと中国料理を融合 『イノベーティブ・チャイニーズ ～美食の饗宴～』

ポートピアホテルでは2026年12月6日（日）、フレンチと中国料理の一夜限りのコラボレーションイベント『イノベーティブ・チャイニーズ ～美食の饗宴～』を開催します。



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12月6日（日）の一夜限定で、フレンチと中国料理のシェフによるコラボレーションイベントを開催いたします。フレンチと中国料理を融合した料理スタイル"イノベーティブ・チャイニーズ"にこの時期ならではの要素も取り入れ、クリスマスシーズンの幕開けにふさわしい内容でお届けいたします。

"イノベーティブ・チャイニーズ"とは、伝統的な中国料理の真髄を大切にしながら、国境やジャンルにとらわれない感性で昇華させた、革新的な中国料理です。神戸ポートピアホテル 総料理長 岸本 貴彦 （フレンチ）と聚景園料理長 村井 翼 （中国料理）が腕を振るい、フレンチと中国料理の調理法、それぞれの香りやソースなどを一皿の中で組み合わせ、互いの魅力を引き立てるスペシャルメニューをコース仕立てでお届けします。

また、ソムリエおすすめワインペアリングや紹興酒の飲み比べをオプションでご用意。スペシャルメニューと共にさらなるイベントの魅力をお愉しみいただけます。ふたりの技と感性が響き合う、美食の饗宴をご堪能ください。

イノベーティブ・チャイニーズ　～美食の饗宴～

https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/shukeien/fair/#!fair-79

■期間：2026年12月6日（日）　17:30～（受付17:00）

■場所：本館29F　中国レストラン　聚景園

■料金：お1人さま　15,000円（ウェルカムドリンク付）《オーバルポイントプログラム会員さまご優待価格》14,000円

〈メニュー〉東西饗宴　Deux Chefs, Une Cuisine　岸本総料理長　×　村井料理長

・Amuse-bouche　二人の料理長からの一皿
　フォアグラのソシソン　中国茶の香り（岸本総料理長）
　海の幸の一口前菜　（村井料理長）
・鮑と帆立貝の蒸しもの　サフランの色鮮やかなマリニエールソース
・山海の旨味　～佛跳牆の思想～　コンソメ仕立て
・ペキンダック　合鴨胸肉のロティ　本みりんと柑橘のラケ　甜麺醤とジュ ド キャナール
・旬魚の強火スチーム　アニスとオリーブオイル香るソース
・黒毛和牛サーロインのロティ　豆鼓と黒酢を重ねた牛肉のジュ
・海老ワンタンの汁そば　甲殻類の旨味を効かせたスープ ド ポワソン
・クレープ・シュゼット　陳皮香る柑橘のソース　バニラアイスクリーム



〈オプションドリンク〉

●ソムリエセレクトワインペアリング3種　4,500円　●紹興酒3種飲み比べ（甕8年、10年、20年　各40ml）3,000円

※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入荷により変更させていただく場合があります。
※他の優待・特典の適用対象外商品となります。 ※キャンセル料　：　3日前まで　無料・2日前より　100％
※料理写真はイメージです。

〈プロフィール〉



神戸ポートピアホテル総料理長　岸本　貴彦（きしもと　たかひこ）

1990年、神戸ポートピアホテル入社。製菓、宴会部門を経て、アラン・シャペル副料理長に就任。その後、フランス・ミヨネーにある「アラン・シャペル」本店で研修。帰国後、神戸「アラン・シャペル」の料理長に就任。2013年、総料理長に就任。



中国レストラン　聚景園　料理長　村井　翼（むらい　つばさ）

東京都出身。北海道や東京・福島・香川などのホテルやレストランで修業を積む。2012年、神戸ポートピアホテル入社。聚景園勤務。2017年、聚景園　副料理長に就任。2023年、聚景園　料理長に就任。

■ご予約・お問い合わせ

レストラン総合案内　Tel.078-303-5207（10:00～17:30）
ご予約はホテル公式ホームページにて承ります。
https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/shukeien/fair/#!fair-79

＜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　E-mail pkikaku@portopia.co.jp