News Release

報道関係各位

2026 年 11 月 12 日（木）

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】
グルメフェア『～肉好きに贈る、冬のごちそう～Meat Selection』
11月21日より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11月21日（土）～2027年1月8日（金）の期間、グルメフェア『～肉好きに贈る、冬のごちそう～Meat Selection』を館内8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11月21日（土）～2027年1月8日（金）の期間、館内8つのレストランにて、グルメフェア「～肉好きに贈る、冬のごちそう～Meat Selection」を開催いたします。

今冬お届けする、シェフから肉好きへのおいしい贈りもの。牛・鶏・豚をはじめ、鴨やラムなど、選び抜かれた多彩な肉の魅力を最大限に引き出し、素材それぞれの個性を生かしたメニューをご用意しました。

鉄板焼「但馬」では、味覚の"極み"神戸ビーフが主役のコース、中国レストラン「聚景園」では、"発酵"がもたらす奥深い旨みを活かした肉の美味を引き立てる中華コース、日本料理「神戸 たむら」では、だしや旬味、和牛の旨みとの"調和"、「コントワール リュバン」では、播州赤どりがメインのコースを見目麗しい"アート"のような仕立てで、おでん「京和田」では、但馬どりを引き立てる爽やかな柚子の"香り"の鍋料理、スカイグリルブッフェ「GOCOCU」では、"炎"を駆使した肉料理など、各レストランがそれぞれのテーマで趣向を凝らした多彩なメニューをご用意しました。ひと口ごとに広がる豊かな表情をご堪能いただけます。

肉好きに贈る、季節の恵みとシェフの技が響き合う特別なごちそう。大切な方とのひとときや心満たされる贅沢な時間に、各レストランの感性が織りなす珠玉の肉料理を心ゆくまでお愉しみください。

『～肉好きに贈る、冬のごちそう～Meat Selection ～ランチ～』 http://www.portopia.co.jp/information/detail/271/
『～肉好きに贈る、冬のごちそう～Meat Selection ～ディナー～』 http://www.portopia.co.jp/information/detail/272/

■開催期間：2026年11月21日（土）～2027年1月8日（金）

※クリスマス期間、および年末年始の除外日あり。詳細はHPにてご確認ください。

■レストランメニュー紹介：

本館 2F 鉄板焼 但馬

「肉×極み」神戸ビーフ鉄板焼コース

フェアランチ　12,000円

神戸ビーフを主役に、冬の旬味を揃えたランチコース。神戸ビーフはロースステーキとスライスをご用意。表情の異なる食感やおいしさを鉄板焼の臨場感とともにご堪能いただけます。鮑と蟹のソテーは、香り豊かなバスケーズソースで。鉄板の上で釜炊きする香住産紅ズワイ蟹ご飯の湯気とともに広がる香りもごちそうです。



本館 1F コントワール リュバン

「肉×アート」一皿に描くフレンチの美学

Bonheur（ボヌール）ランチコース 5,500円

シェフの感性を一皿ごとに綴るランチコース。播州赤どりは、低温調理した胸肉に鶏のムースとキノコのデュクセルを挟み、深山農園の椎茸をモザイク状に纏わせて。しっとり柔らかな食感と、キノコの香りが印象的な一皿。そのほか、ブーケに見立てたカリフラワーとズワイ蟹のサラダなど、見目麗しい料理が揃います。



南館 4F 日本料理 神戸 たむら

「肉×調和」だしや旬味との響き合い

フェアランチ ～ 湊（みなと）～4,800円

肉の美味しさを、日本料理ならではの"だし"や季節の味覚と響き合わせたコース。メインは、和牛ときのこのみぞれ鍋をご用意。紙鍋の中で和牛の旨みがだしや大根おろしと融け合い、椎茸やしめじも豊かに香ります。そのほか、前菜の鶏そぼろをのせた村雨玉子や蒸合鴨の磯部かけ、淡路どりの五目ごはんなど、和の趣と多彩な肉が織り成す冬の献立をご堪能ください。



本館 30F スカイグリルブッフェ GOCOCU

「肉×炎」多彩な肉料理をブッフェで

ランチブッフェ／平日4,300円 土･日曜日、祝日5,300円
ディナーブッフェ／平日5,500円 土･日曜日、祝日6,500円

注目は、肉のおいしさを引き出す"炎"を駆使した料理。名物の石窯焼きローストビーフに加え、平日夜限定のラム肉の岩塩炙りは、炎の色を思わせる赤漆ソースでご提供します。播州赤どりのガランティーヌや低温調理した神戸ポークなど、多彩な肉の魅力を存分に。フルーツグラタンなど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

「肉×発酵」芳醇な旨みと香りの中華

龍翔コース 5,500円（ランチ）

肉点心は、紅麹で調味した肉焼売・発酵生地で包む叉焼まん・ピータン焼売など、趣向を凝らした三種をご用意。柔らかく煮込んだ豚肉は、赤酢と黒酢の二つのソースで味わう酢豚に。そのほか、肉と魚の紅麹豆腐炒め、発酵海老味噌と叉焼のチャーハンなど、発酵特有の芳醇な旨みと香りが肉の美味を引き立てる中華コース。



本館 2F ダイニングカフェ SOCO

「肉×豪快」重厚な旨みの洋食ランチ



～ 神戸洋食ランチ～ ※各サラダ・スープ・ドリンクブッフェスタイル付 各3,000円
A .“桃色吐息”の自家製ベーコン巻き みなとじまハンバーグ デミグラスソース（パンまたはライス付）
B . SOCO特製ぼっかけコロッケ 淡路玉葱ソース（パンまたはライス付）
C . SOCO風 フランセジーニャ

肉感溢れる3 種の洋食ランチ。定番のハンバーグは、兵庫県姫路産の希少な豚肉“ 桃色吐息”で作るベーコンを巻き付け、牛と豚の旨みが重なるパンチある一皿に。隠し味に味噌を加えたぼっかけコロッケは、ソースにもぼっかけを加えてコク深く。チーズ入り牛カツを挟んだフランセジーニャの濃厚な旨みもお楽しみに。

本館 1F おでん 京和田

「肉×香り」柚子が香り立つ但馬どり鍋



フェアランチ 2,800円

柚子の爽やかな香りが但馬どりを引き立てる「柚香鶏鍋」が主役。香り豊かなだしで炊くモモ肉は、ぷりぷりとした食感で、噛むほどに旨みが弾けます。ネギやきのこ、葉野菜もたっぷり入り、満足感もひとしお。名物のおでん2種に、ご飯、デザートも付いた、寒い季節の温かなごちそうをお愉しみください。

南館 4F 神戸串あげ SAKU

「肉×大地」自然の恵みを味わう串あげ



フェアランチ 2,800円

肉や魚介、野菜など、自然の恵みをひと串ずつ味わう串あげコース。神戸ポークリブロースは、サクッとした衣の中から肉本来の旨みや脂の甘みが直球で伝わる一串。牛アキレスは甘辛く炊いてから揚げ、味噌を添えてコク深く仕立てました。ワカサギや海老、野菜串も交え、変化に富んだ味わいで魅了します。

■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