

【神戸ポートピアホテル】「コントワール リュバン」12月21日グランドオープン！ 音も香りも“ごちそう”になる、ライブなフレンチが誕生！

2024年12月21日、神戸ポートピアホテルの本館1階に、カウンター席がメインのカジュアルなフレンチレストラン「コントワール リュバン」がオープンします。



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、2024年12月21日（土）に新たなフレンチの店「コントワール リュバン」がオープンいたします。『食を通じた感動』をコンセプトに、まるでステージのようなキッチンで料理人たちが仕上げていく料理を目の前で見ることができ、音や香り、活気あふれるライブ感が特徴のレストランです。コースのほかにアラカルトメニューをご用意し、お好きな一皿とワインなどのドリンクを気軽に愉しめる手軽さも魅力の一つです。

店名の由来

店名の「リュバン」は、フランス語で「リボン」を意味し、生産者と料理人、伝統的な調理法と斬新なアイデアの融合、料理とワイン、スタッフとお客さま、さまざまな“結びつき”や“融合”から生まれる感動をお客さまにお届けしたい、という想いが込められています。

食材・料理のこだわり

料理には兵庫県内の指定農家から仕入れる野菜や、播州百日どり、神戸ポークといった兵庫・神戸ならではの食材を使用し、食材選びにもこだわっています。生産者の想いを大切に、日々鍛錬を重ねてきた技術で食材本来のおいしさを引き出します。また、食器にもこだわり、丹波焼などのお皿がより一層料理を際立たせます。

内装の特徴

店内は特等席とも言えるカウンター席（フランス語でコントワール）が16席あり、オープンキッチンを楕円で囲むように配置され、シェフたちが料理を仕上げる様子をライブ感たっぷりにお楽しみいただけます。カウンター席の天井部分には、店名の由来となったリボン（フランス語でリュバン）をモチーフとしたオブジェが飾られています。テーブル席の椅子はリボンが飾られたチェアカバーが掛けられ、店内アートにもリボンにまつわる作品を使用しています。



飲みもの・サービスのこだわり

国内外から厳選したワインはソムリエが一つ一つ選んだもの。料理や食材、お客さまのお好みに合わせてご提案します。スタッフにはソムリエやレストランサービス技能検定1級・2級の保有者、日本技能グランプリで全国優勝経験のあるスタッフや、レストランサービスコンクール等で入賞経験のあるスタッフが在籍しており、上質なサービスでお客さまのくつろぎのひとつをお手伝いいたします。



【店舗概要】

店名 : コントワール リュバン (Comptoir Ruban)
場所 : 神戸ポートピアホテル 本館1階 (神戸市中央区港島中町6丁目10-1)
席数 : 36席 (カウンター16席、テーブル20席 ※うち個室8席を含む)
営業時間 : ランチ11:30~14:30 (14:00ラストオーダー)
ディナー17:30~21:30 (20:30ラストオーダー、コースは20:00ラストオーダー) 土・日曜日・祝日17:00~
2025年1月8日より毎週水曜日のディナータイムは「アペリティフ営業 (お飲みものとフレンチおつまみ)」
定休日 : 毎週月・火曜日 (祝日の場合は営業、翌平日が休業)
価格帯 : アラカルト¥1,800~ ランチコース¥3,500~ ディナーコース¥10,000
※クリスマス期間や年末年始は特別メニューとなります

【オープン日】

2024年12月21日 (土) 11:30~ グランドオープン

【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)



メニュー紹介 (一例)

ランチコース エクラ (3,500円)

- ・アミューズ
- ・季節のスープ
- ・寒鱈のミキユイ 岩津ねぎのデクリネゾンジュソース
または
神戸ポークロースのロティ
ピクルスと粒マスタードのソース
- ・パン

ランチコース ボヌール (5,500円)

- ・サーモンマリネ柚子の香り
- ・季節のスープ
- ・寒鱈のミキユイ岩津ねぎのデクリネゾンジュソース
または
神戸ポークロースのロティ
ピクルスと粒マスタードのソース
- ・グラス または ソルベ (2種 選択)
- ・パン
- ・ブレンドコーヒーまたは紅茶

ディナーコース リアン (10,000円)

- ・アミューズ
- ・季節のスープ
- ・パテクルート
- ・寒鱈のミキユイ 岩津ねぎのデクリネゾンジュソース
- ・国産牛もも肉 (ランプ) のグリエ赤ワインソース
- ・ムース・オ・ショコラ
- ・パン
- ・ブレンドコーヒーまたは紅茶

アラカルトメニュー

- ・高砂の夕日 “卵” のムイエットと
シャンピニオンの泡 (温前菜) 1,800円
- ・パテクルート 3,600円
- ・国産牛もも肉 (イチボ) の
タルタルタルレット仕立て 3,800円
- ・神戸ポークロースのロティピクルスと
粒マスタードのソース 2,800円
- ・オーストラリア産仔羊のT ボーンステーキ
ミント風味のジュ 4,500円
- ・クレームカラメル 1,000円
- ・ババ・オラム 1,500円

※表記の料金には税金・サービス料が含まれております。
※メニュー内容は入荷の状況により変更する場合があります。

料理長・副料理長紹介

豊田 悟至 (Toyoda Satoshi)

コントワール リュバン シェフ 兼 洋食・バーグループ統括料理長

2001年、株式会社神戸ポートピアホテル入社。ホテル内レストラン等で経験を積み、2014年、プレントワールの料理長に就任。2015年、楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル2015」西日本大会で準優勝に導く。2017年、プレントワールのリブランド店、スカイグリルbuffetGOCOCUのオープン時にGOCOCUの料理長就任。2023年、洋食・バーグループ 統括料理長 就任。2024年、フランスの二つ星レストランにて約2か月間の料理修行後、リュバンの料理長に就任。
兵庫県内の農家に直接出向くなど、生産者や人とのつながりを大切に、素材を活かす料理を心掛けている。ともに働くスタッフが良く環境で美味しい料理を作ることができるよう、チームワークを大切に、兵庫ならではの食の豊かさを伝えられるメニューづくりに日々奮闘中。



高橋 なつみ (Takahashi Natsumi)

コントワール リュバン スーシェフ

専門学校時代にフランスの名店、アラン・シャペル本店での研修経験を持つ。2006年よりホテル最上階のアラン・シャペルで調理スタッフとして従事する。2011年に株式会社神戸ポートピアホテルに正式に入社。アラン・シャペル閉店後にオープンしたフレンチレストラン、トランテアンでさらに研鑽を積み、提携店であったフランス・リヨンの二つ星レストラン、ラ・メール・ブラジエでも研修を受ける。2024年、リュバンの副料理長に就任。
アラン・シャペルで培った経験を活かし、地元の食材を用いて素材本来の魅力を最大限に引き出すことを常に心掛け、「いつ来ても美味しい」とお客さまに信頼される店づくりを目指している。



<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 万庭 奈々恵

Tel.078-303-5223 (直通) Fax.078-302-1137 (直通) E-mail pkikaku@portopia.co.jp