

和歌山の恵みを味わう至福のひととき ～和歌山食材フェア～開催 神戸ポートピアホテル コントワール『リュバン』にて 3月1日～4月29日まで

2025年3月1日（土）より、コントワール『リュバン』にて、和歌山の豊かな食材を使用した「和歌山食材フェア」を開催いたします。『リュバン』料理長の豊田 悟至が和歌山県内の生産地を訪問し、生産者の熱い想いに触れながらインスピレーションを得て考案したメニューをご用意いたします。



神戸ポートピアホテル（兵庫県神戸市、総支配人：伊藤 剛）では、2025年3月1日（土）より、本館1階に昨年12月オープンしたばかりのコントワール『リュバン』にて、和歌山の豊かな食材を使用した「和歌山食材フェア」を開催いたします。

本フェアは、『リュバン』料理長を務める豊田 悟至（とよだ さとし）が、和歌山県内の生産地を訪問。紀伊半島の自然豊かな風土で育ったぶどう山椒やじゃばら、和歌山県を代表するブランド真鯛の一つである“紀州梅まだい”など多くの山海の恵みを自らの目で見て選定しました。生産者の熱い想いに触れ、そこから着想を得て生まれたアイデアをもとに、考案したメニューをご提供いたします。

さらに、3月15日（土）には1日限りの特別イベント『和歌山のめぐみを愉しむ夕べ』を開催、シェフ渾身のスペシャルディナーコースをご提供いたします。和歌山の食材が織りなす特別な味わいを、ぜひこの機会にご堪能ください。

開催概要

フェア名称：豊かな山海の恵みを味わう 和歌山食材フェア

主催／和歌山県 企画／あまから手帖

開催期間：2025年3月1日（土）～4月29日（火）

場所：神戸ポートピアホテル 本館1階 コントワール『リュバン』

アラカルト、コースにてご提供いたします。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/ruban/>

提供時間：

ランチ 11:30～L.O.14:00

ディナー 17:30～L.O.20:30※コースはL.O.20:00

※土・日曜日・祝日は17:00～

※月・火曜日定休および水曜日のディナータイムを除く



メニュー紹介 〈一例〉

和歌山県産アジアカエビと紀和味アワビのカクテル 春野菜のクリーム ¥3,200

このオードブルは、和歌山県産のアジアカエビと紀和味アワビを使用。エビの豊かな旨味とアワビのしっかりとした食感が絶妙に絡み合い、春野菜のクリームが優しい風味を添えます。新鮮な素材の持ち味を活かした一皿です。

花に見立てた“紀州梅まだい” じゃばらの出汁とコンフィチュール ロケットピューレ ¥2,000

紀伊大島で育てられた“紀州梅まだい”を、繊細なバラの花の形に仕立てた美しいオードブル。和歌山特産の柑橘“じゃばら”の出汁を加え、爽やかで奥行きのある味わいを引き出しました。さらに、ロケット発射台がある串本町に想いを馳せて、ロケット（別名ルッコラ）のピューレがほのかな苦みと香ばしさをプラスし、味のバランスを整えています。

※開催期間中のコースメニューにも、和歌山の食材を使用した料理が登場します。

特別イベント

～和歌山のめぐみを愉しむ夕べ～

和歌山県食材の魅力を堪能できる一夜限りの特別コースをご用意いたします。

2025年3月15日（土）

①17:00～ ②17:30～ ③19:30～ ④19:45～

●料金 お1人さま ¥16,000

（オーバルポイントプログラム会員 お1人さま ¥15,000）

3月15日（土）ディナータイムは和歌山フェア特別コースメニューのみ提供となります。



MENU

アミューズブーシュ

和歌山県産アジアカエビと紀和味アワビのカクテル 春野菜のクリーム

猪と鹿のパテクルート～わかやまジビエ～

蕪のクリームスープ 和歌山県産釜揚げしらす

“紀州梅まだい”のプレゼ ドライブルモットの香り

国産牛ロースと“ししわかまる”の炭火焼き“ぶどう山椒”のジュソース

紀六柑のコンポートとソルベ カモミールのムース

コーヒーまたは紅茶

■ご予約・お問い合わせ：

ホテル公式ホームページにて承ります。 <https://www.portopia.co.jp/restaurant/ruban/>

レストラン総合案内 Tel. 078-303-5207（10：00～17：30）

※メニュー・内容は入荷状況により変更させていただく場合があります

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※他の優待、特典との適用対象外商品となります

※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 川中 佑一

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