

comptoir
rurban

CUISINE FRANÇAISE

コントワール リュバン

和歌山のめぐみを 愉しむ夕べ



2025.3.15 (Sat)

「リュバン」料理長の豊田 悟至が和歌山県の生産者を訪問し、豊かな風土が育んだ和歌山食材の魅力に触れてきました。
和歌山県の山海の幸をご堪能いただける、一夜限りの特別コースをご用意いたします。

- 日時 2025年3月15日(土)
①17:00～ ②17:30～ ③19:30～ ④19:45～
- 場所 本館1F コントワール リュバン
- 料金 お1人さま ¥16,000
(オーバルポイントプログラム会員価格 お1人さま ¥15,000)

※表記の料金には税金・サービス料が含まれております。※他の割引特典との併用はできません。
※メニュー内容は食材の入荷の都合により変更がございます。※写真はイメージです。

MENU

アミューズプーシュ
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～
カブのクリームスープ 和歌山県産釜揚げしらす
“紀州梅だいたい”のプレゼ ドライベルモットの香り
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

豊かな山海の恵みを味わう 和歌山食材フェア・3月1日(土)～4月29日(火)・本館1F コントワール リュバンにて開催

主催／和歌山県 企画／あまから手帖

■ 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
こちらから→



ポートピアホテル

〒650-0046 神戸市中央区港島中町6丁目10番地1
無料シャトルバス 20 分毎に運行！(ホテル-三宮-新神戸)

