

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年12月25日
株式会社ラスイート

『レストランカフェテラス ami 神戸』
～冬から春へ、いちごが織りなす可憐な装い～
2026年1月6日からストロベリーアフタヌーンティーを販売開始



「ラスイートルパンビル」の2階にある「レストランカフェテラス ami 神戸（料理長：笠原 鉄平、所在地：神戸市中央区）」で、2026年1月6日からストロベリーアフタヌーンティーを販売いたします。

同店では、ティータイムに季節ごとに内容を変えるシーズナルアフタヌーンティーをご用意しており、1月から4月までは、いちごの赤とホワイトチョコレートやココナッツの白が美しく調和する可憐で華やかなアフタヌーンティーをご提供いたします。

また、期間中に参加者全員にプレゼントをご用意したInstagramフォトキャンペーンを開催いたします。ストロベリーアフタヌーンティーの魅力を、お客様が撮影された写真を通してお愉しみいただける参加型企画です。

期間	2026年1月6日（火）～4月30日（木）
提供時間	14:00～17:00
場所	レストランカフェテラス ami 神戸 神戸市中央区新港町1-12 ラスイートルパンビル2階
料金	アフタヌーンティーセット シーズナルドリンク付 5,500円 アフタヌーンティーセット ロゼスパークリングワイン付 6,050円 アフタヌーンティーセット グラスシャンパニュ付 6,820円 ※表示料金は税込価格です。
WEBサイト	https://www.l-s.jp/lepan/lasuitelepan/topics/detail/strawberry-aft2026.html
お問い合わせ	レストランカフェテラス ami 神戸 078-391-5050（直通）

○メニュー



スイーツ

いちごとホワイトチョコレートクリームタルト
フロマージュブランとキャラメルのシュークリーム
ココナッツムースといちごのジュレ
いちごとオレンジのサヴァラン
ボンボンショコラ

ル・パン ブーランジェ特製いちごのスコーン
(クロテッドクリーム・レモンジャム)

セイボリー

イン・サラータ・ディ・フレゴラ
～いちごのサラダとピッタアフリット、ショコラチユロス、生ハム、淡路どり自家製ハムをバルサミコソースとともに～



○シーズナルドリンク「Berry White」

濃厚ミルクと、いちご・カシスのベリーとザクロが織りなす甘酸っぱいハーモニー。
果実の香りと、やさしいミルクのまろやかさが広がる一杯。
赤と白が描くグラデーションが、アフタヌーンティーの時間を華やかに彩ります。

Instagram フォトキャンペーン「ドレスコードはいちご色」も開催！



参加方法	赤色の小物や装いとともにストロベリーアフタヌーンティーを撮影いただき、ami 神戸 公式 Instagram アカウント (@ami_kobe_lepanbldg_2f) をフォローのうえ、指定のハッシュタグ「#ストロベリーアフタヌーンティー」と「#ami 神戸」を付けてご投稿ください。
参加特典	投稿画面をスタッフに提示で、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営 スパ&エステティック「ラ・シェール」オリジナルフェイスマスクを1名様につき1枚プレゼントいたします。
注意事項	※「赤」はお洋服・アクセサリー・バッグ・ネイル・リップなど、いずれのアイテムでも問題ございません。 ※投稿はストーリーズ・フィードのいずれも可能です。 ※特典適用はお一人様につき1回限りとさせていただきます。 ※投稿内容の一部は、公式アカウントにてご紹介させていただく場合がございます。

(#ストロベリーアフタヌーンティー #アミ神戸)

◆ レストランカフェテラス ami 神戸

公式サイト：<https://www.l-s.jp/lepan/lasuitelepan/amikobe/>

予約サイト：<https://www.tablecheck.com/shops/ami-kobe/reserve>

《本件に関するお問い合わせ》株式会社ラスイート 企画広報部 津田 佳澄 (TSUDA Kasumi)

TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : press.release@l-s.jp