

NEWS RELEASE

2025 年 10 月 7 日
株式会社ラスイート

報道関係各位

《アミ神戸》 クリスマスは神戸港の夜景を一望できる特等席で
12/24～12/26 までのクリスマス限定ディナーの予約を受付中



「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 アミ神戸（総料理長：笠原 鉄平、所在地：神戸市中央区）」では、2026 年 12 月 24 日～26 日までの3日間限定で、クリスマス特別ディナーコースをご提供いたします。

5 種の前菜から始まる特別メニューは、どれも総料理長の笠原が腕を振るう一品ぞろい。デザートには、お好きなものをお好きなだけ愉しめるデザートワゴンをクリスマス仕様でご用意します。窓から望む神戸港の夜景が、聖夜の晚餐をさらに華麗に彩ります。

<クリスマス特別ディナーコース>

期間	2026 年 12 月 24 日（木）～12 月 26 日（土）
提供時間	17：00～22：00
場所	レストランカフェテラス アミ神戸 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	◆【窓側席確約】クリスマス特別ディナーコース・乾杯グラスシャンパーニュ付き 22,000 円 ◆ クリスマス特別ディナーコース・乾杯スパークリングワイン付き 19,800 円 ※表示料金は税込価格です。 ※ディナータイムは小学生以上のご利用に限りします。
詳細 URL	https://www.l-s.jp/lepan/lasuitelepan/topics/detail/amixmas2026.html

<メニュー>



○ami スペシャル前菜5種盛り合わせ（本日入荷鮮魚のカルパッチョ／旬のお野菜のグリルマリネ／キャビアを贅沢に！洗練された大人のポテトサラダ／A5 黒毛和牛サーロインの冷製ローストビーフ／アクアヴェルデ淡路のGABA トマトのカプレーゼ）

○北海道蝦夷鮑と淡路どり インカの目覚めのケーキ仕立て

○神戸港直送鮮魚と海の幸 神戸ポークのブイヤベース イタリアマンチーニ社のショートパスタ“ミスタ”と

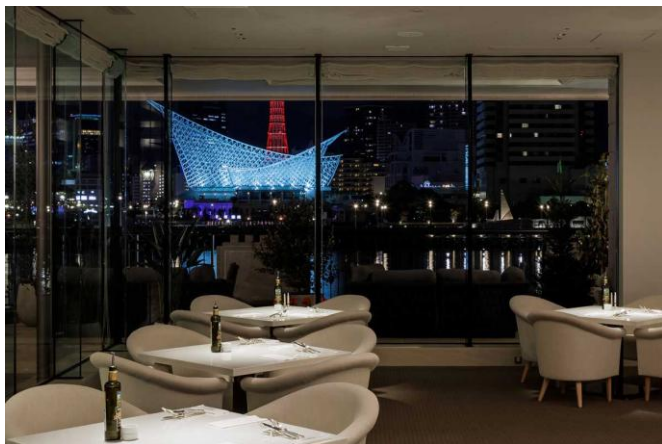
○淡路牛フィレ肉とフォアグラ 黒トリュフのソース オペラ天才作曲家ジョアキーノ・ロッシーニに捧げる

○ル・パン パティシエ特製デザートワゴン〜クリスマスヴァージョン〜

○ル・パン ブーランジェリー特製 今宵限りのパン

○コーヒー または 紅茶

<窓際席>



アミ神戸は南側と西側が全てガラス張りの窓になっており、夜には美しい神戸の夜景が広がります。窓側席確約コースでは、南側あるいは西側のテーブル席でご用意いたします。

<ソファ席>



片側がソファのテーブル席。ゆったりとしたスペースで落ち着いてお食事を愉しむことができます。

【アミ神戸 公式 HP】 <https://www.l-s.jp/lepan/lasuitelepan/amikobe/>

【お客様のお問合せ先】アミ神戸 078-391-5050（直通）

《本件に関するお問合せ》 株式会社ラスイート 企画広報部 呉 裕美 (OH Yumi)

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