

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 10 月 17 日
株式会社ラスイート

《ami 神戸》 神戸港の夜景に包まれる特等席！！ クリスマスディナーの予約を開始！



「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）」は、この冬、初めてのクリスマスシーズンを迎えます。12月24日、25日の2日間は、地元を愛する料理長が神戸港直送の鮮魚や兵庫県産の旬野菜を贅沢に取り入れてて作り出す、クリスマス特別ディナーコースをご提供いたします。窓から望む神戸港の夜景と美食の数々が、クリスマスの夜を煌びやかに彩ります。

現在、予約受付を開始しており、夜景を存分にお愉しみいただける「窓側席確約プラン」や10月31日までのご予約で10%OFFになるお得な「早割プラン」もございます。大切な人との特別なひとときを、神戸港の夜景に包まれる特等席「レストランカフェテラス ami 神戸」でお過ごしください。

<クリスマス特別ディナーコース>

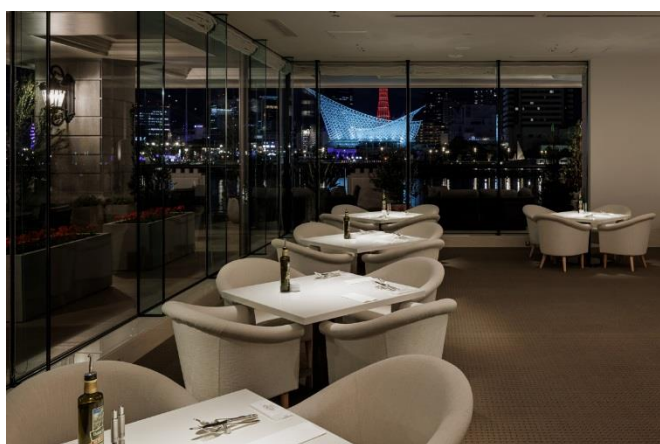
期間	2025 年 12 月 24 日（水）、12 月 25 日（木）
提供時間	17：00～22：00
場所	レストランカフェテラス ami 神戸 神戸市中央区新港町 1-12 ラスイートルパンビル 2 階
料金	◆ クリスマス特別ディナーコース・乾杯スパークリングワイン付き 18,000 円 ◆ 【窓側席確約】クリスマス特別ディナーコース・乾杯グラスシャンパーニュ付き 20,000 円 ◆ 【早割(～10/31)】クリスマス特別ディナーコース・乾杯スパークリングワイン付き 16,200 円 ※表示料金は税込価格です。 ※ディナータイムは小学生以上のご利用に限らせていただきます。
WEB 予約	https://www.tablecheck.com/shops/ami-kobe/reserve?menu_lists=68dc982b7fa708bb54b1f82e
お問合せ	レストランカフェテラス ami 神戸 078-391-5050（直通）

<メニュー>



- 前菜 5 種盛り合わせ
 神戸港直送本日鮮魚のカルパッチョ
 淡路島産雲丹とキャビア ビーツとジャガイモのエスプーマ
 黒トリュフとイベリコ豚ベーコンのフリッタータ
 削りたての生ハムと季節のフルーツ
 ル・パン ブーランジェ特製 田舎パンのイタリア産からすみブレッド
- 兵庫県朝来市のクレソンのフラン 国産あさりのクラムチャウダー
- オマール海老と地元旬野菜のオープン焼き 瞬間燻製の演出
- オールスター豪華パイ包み焼き
 (A5 黒毛和牛/淡路どり/神戸ポーク/フォアグラ/黒トリュフ)
- ル・パン パティシエ特製デザートワゴン クリスマスバージョン
- ル・パン ブーランジェ特製パン (おかわり自由)

《ami 神戸 店内からの眺望》



《ラスイートルパンビル》



◆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 道 幸穂 (DOH Yukiho)
 TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : press.release@l-s.jp