

NEWS RELEASE

報道関係各位

2026年2月17日
株式会社ラススイート

《ami 神戸の1周年》 3日間だけの特別な祝宴を開催！



「ラス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、2026年3月に開業1周年を迎えます。

日ごろよりご愛顧いただいている皆さまへの感謝の気持ちを込めて、特別な3日間をご用意いたしました。初日は、笠原料理長がこの日のためだけに考案した特別なコース料理とソムリエ厳選ワインを、生演奏とともにお楽しみいただきます。2日目、3日目には、マジシャン Birdie（バーディー）によるパフォーマンスとイタリアンブッフェで食と楽しさが詰まった感謝祭を開催いたします。

祝宴の会場となるのは、ラススイートルパンビルの3階にある「ラ・テラスホール神戸」。ラ・スイートの真髓を受け継ぐバンケットホールが特別なひとときを演出いたします。

この一年の感謝と、これからのami神戸への想いを込めた祝宴をお楽しみください。

■ 一周年の宴 ～笠原シェフ特別メニューの夕べ～

ami 神戸 料理長 笠原 鉄平 (かさはら てっぺい)

兵庫県出身。辻調グループのフランス料理専門カレッジからフランス校へ。1995年卒業後、辻調グループに入職。2000年に渡仏しブルゴーニュやパリの名店で修業を重ね、帰国後、ホテルグランヴィア大阪へ。

神戸のフレンチレストランの料理長を依頼されて以降、ウエディングレストランや輸入食品会社の総料理長を歴任。2014年に『俺のフレンチ・イタリアン』の料理長に。

2017年と2019年にはパテ・クルート世界選手権アジア大会で入賞するなど活躍の場を広げ、2024年に株式会社ラスイートへ入社し、レストランカフェテラス ami 神戸の料理長に就任。

日程	2026年3月13日(金) 19:00～
場所	ラ・テラスホール神戸 (ラスイートルパンビル3階) <u>※会場は「ami 神戸」ではありませんのでご注意ください。</u>
料金	15,000円(税・サービス料込み) ※特別コース料理、ソムリエ厳選ワインを含みます。 ※20歳未満の方のご予約はご遠慮いただいております。
内容	特別コース料理とソムリエ厳選ワインを豪華生演奏とともにお楽しみいただきます。 《出演》 ○音楽のガストロノミー(おもてなし)ユニット「Aperitivo」DUO ○ソプラノ歌手 長岡さやか ○テノール歌手 諏訪部匡司
メニュー	<p><はじまりのアンティパスト></p> <ul style="list-style-type: none"> ・本日仕入れ鮮魚のカルパッチョ、塩の花とハーブオイル ・削りたてサヴォワ産生ハムと旬のフルーツ ・最高級キャビア、雪下人参のムース <p><プリモ・ピアット></p> <ul style="list-style-type: none"> ・CHEF 笠原スペシャリテ “パテクルート” <p>～神戸ポーク、淡路どり、黒毛和牛、岩手鴨、フォアグラの冷製テリーヌパイ包み～</p> <p><セコンド・ピアット></p> <ul style="list-style-type: none"> ・淡路産雲丹と赤海老、根セロリのフラン、軽いパセリブイヨンのソース <p><パスタ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・神戸垂水漁港水揚げのしらす、フランス産発酵バターとパルメザンクリームパスタ <p><カルネ・ピアッティ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・神戸牛フィレ肉のアッラ・グリッリア、地元兵庫の厳選野菜のタルト添え <p><ドルチェ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ル・パンのパティシエ 大西 成直によるオリジナルのドルチェ <p><パン></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ル・パンのブーランジェ 高野 義弘によるオリジナルのパン

■ 一周年感謝祭

日程	2026年3月14日（土）、3月15日（日） いずれも17:30～
場所	ラ・テラスホール神戸（ラスイートルパンビル3階） <u>※会場は「ami神戸」ではありませんのでご注意ください。</u>
料金	12,000円（税・サービス料込み） ※イタリアンbuffet、フリードリンク、マジック鑑賞を含みます。 ※未就学児のご予約はご遠慮いただいております。
内容	マジック鑑賞とともに、イタリアンbuffetをお楽しみいただきます。ル・パンのパティシエ特製スイーツや、プーランジェ自慢のパンもご用意いたします。 《出演》 ○マジシャン Birdie（バーディー） 日本クロスアップマジック協会会長

<イタリアンbuffet>（抜粋）

- 15種類からなる地元兵庫生産者のお野菜buffet
- お客様の前で削る生ハムパフォーマンス
- お客様の前で仕上げる黒毛和牛サーロインのローストビーフ
- 神戸港直送魚介類のズッパ・ディ・ペッシー
- ami神戸の気まぐれピッツァ



ラスイートルパンビル

姉妹施設「神戸みなと温泉 蓮」の北側に2025年3月に誕生。
「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」直営のスイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」の総本店や、神戸みなと温泉 蓮の温泉を愉しめる足湯カフェ、レストラン、バンケットやウェディングなど、ラスイートグループのシナジーがここに凝縮されています。

- ◆レストランカフェテラス ami神戸（ラスイートルパンビル2階）
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>

【関連 URL】 <https://www.l-s.jp/lepan/lasuitelepan/topics/detail/1st-anniversary.html>

【お客様のお問い合わせ先】ラ・テラスホール神戸 TEL：078-321-1515

《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