

《ルーフトップ レストランバー エス神戸》
4月16日営業再開！ 絶景テラスで至高の贅沢を！
Meat Festival ～肉の饗宴～



今年3月に開業1周年を迎えたラスイートルパンビルの最上階、「ルーフトップ レストランバー エス神戸」(料理長：笠原 鉄平、所在地：神戸市中央区)は、4月16日(木)に2026年の営業をスタートします。

5月末までは「Meat Festival ～肉の饗宴～」と題し、国産牛サーロイン、兵庫但馬どり、神戸ポークを贅沢に味わえるグリルをメインに、飲み放題付きプランをご用意いたします。豪快に焼き上げた肉料理から立ちのぼる香ばしい香りと、開放的なルーフトップから眺める神戸港の夜景に心が躍ります。

絶景テラス席で味わう至高の贅沢を心ゆくまでお楽しみください。

■ Meat Festival ～肉の饗宴～

期間	2026年4月16日(木)～5月31日(日)
時間	17:00～22:00(最終入店 20:00)
場所	ルーフトップ レストランバー エス神戸 神戸市中央区新港町 1-12 ラスイートルパンビル 4 階
料金	お一人様 6,600 円(税込)
備考	フリードリンクは 90 分制、お席は 120 分制です。 ご利用は 20 歳以上に限ります。 全席テラスのため、悪天候時は中止となります。雨予報の場合、お店からお客様へご連絡いたします。
ご予約	https://www.tablecheck.com/shops/s-kobe/reserve

<プラン詳細>

- 3種のアンティパスト(前菜盛り合わせ)
ブラックオリーブ、ドライトマトのマリネ
イタリア産モルタデッラ
ピコスのパルメザンチーズ
- ミートオールスターズのプレート
国産牛サーロインの網焼き
兵庫但馬どり骨付きもも肉のスパイスオープン焼き
神戸ポークのデュカロースト
スモーキー骨付きソーセージ
ポテトフライ SAMURAI マヨネーズ
淡路玉ねぎ特製シャリアピンソース
- 「ル・パン神戸北野」のパン(おかわり自由)
- フリードリンク(90分制)
ジャパニーズウイスキー、生ビール、ワイン(赤・白)、
ソフトドリンクなど全 25 種



【料理オプション】

- ・「レストラン カフェテラス ami 神戸」オリジナルピッツァ
 - ・シーザーサラダ イタリア産アンチョビソース
 - ・「ル・パン神戸北野」パティシエ特製ジェラート
- ※追加料金にてご用意いたします。
※写真はイメージです。

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

【お客様のお問合せ先】 ルーフトップ レストランバー エス神戸 TEL : 078-321-2525 (直通)

《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