

NEWS RELEASE

報道関係各位

2026年5月7日
株式会社ラススイート

《ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド》

第28回 田崎真也のワイントーク&ディナー

南フランス&地中海「初夏の饗宴」を開催

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
(総支配人：檜山和司 所在地：神戸市中央区)は、6月11日に「田崎真也のワイントーク&ディナー」を開催いたします。

第28回目を迎える本イベント。日本ソムリエ協会名誉会長を務める田崎真也氏が厳選した珠玉のワインを、同氏の軽快なトークが一層引き立てます。総料理長・大山圭介が初夏の南フランスをテーマにつくりあげる特別ディナーとの上質なマリアージュをお楽しみください。



第28回 田崎真也のワイントーク&ディナー ～南フランス&地中海 初夏の饗宴～

日程	2026年6月11日(木)
時間	18:30 受付・アペリティフ(開宴前に食前酒をご用意いたします) 19:00 ディナー 21:00 デイジェスティブ(ディナーの余韻に浸る食後酒をご用意いたします)
会場	ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 3階宴会場 プレジール/フローラ 神戸市中央区波止場町7番2号
料金	1名様 33,000円 テーブル8名様 264,000円 ※消費税・サービス料10%を含みます。
その他	テーブルをご予約いただいた方に、特典として同ホテルでご利用いただけるギフト券20,000円分をプレゼントいたします。
関連URL	https://www.l-s.jp/event/3380/
お問い合わせ	ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド TEL: 078-381-9006

ディナー内容

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総料理長・大山圭介が手がける、旬の食材を使用したフランス料理のコースディナーと、田崎氏がこの日のために厳選した、フランス南西部ボルドー地方産をはじめとするワイン5種をご用意いたします。

<コースメニュー>

- ・淡路島産鱧のグリユとキャビア 香草のクーリー
- ・フォアグラのコンフィと姫路市安富町のゆずのソース
- ・オマール海老と夏野菜、兵庫県三木市のマッシュルームのロワイヤルバジルの香り
- ・瀬戸内産鯛のムニエル 淡路島平岡農園のライムを使った柑橘のソース
- ・ニュージーランド産乳飲み仔牛のロティと淡路島産玉葱と兵庫県産ポテトのタンバル ソースディアブルとコンテチーズのソース
- ・マンゴーのムースとパイナップルのキャラメリゼ
ココナッツのアイスクリーム 他

※食材の仕入れ状況等により内容の一部が変更となる場合がございます。



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
総料理長・大山圭介

プロフィール



田崎 真也 (たさき しんや)

ソムリエ/日本ソムリエ協会 名誉会長

- 1983年 第3回 全国ソムリエ最高技術賞コンクール 優勝
- 1995年 第8回 世界最優秀ソムリエコンクール 優勝
- 1996年 1995年度 都民文化栄誉章
- 1999年 1999年度 フランス農事功労章シュヴァリエ 受章
- 2006年 フランス・ボルドー市よりメダル受章
平成18年度東京都優秀技能者（東京マイスター）知事賞
- 2008年 平成20年度卓越した技能者（現代の名工）受章
- 2010年 国際ソムリエ協会会長 就任（2017年6月任期満了）
- 2011年 平成23年度春の褒章 黄綬褒章 受章
- 2016年 日本ソムリエ協会会長 就任
- 2025年 日本ソムリエ協会名誉会長 就任

<ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド>

2008年11月開業。日本初のスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド（SLH）加盟ホテル。ミシュランガイドで「最上級の快適さ（神戸地区最高評価）」を6年連続受賞するなど、開業以来多数の受賞歴あり。総支配人は2017年、おもてなしのプロ「メートル・ド・テル」（飲食物給仕人）として西日本で初めて「現代の名工」として表彰され、2019年、令和元年春の褒章で「黄綬褒章」を受章した檜山 和司。

◆公式サイト：<https://www.l-s.jp/>



《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