

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 神戸港を見渡す絶景ビアガーデンが 7/21 スタート



ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン（総支配人：横山 秀樹 所在地：神戸市中央区）は、2026 年 7 月 21 日より、平日限定でビアガーデンの営業を開始いたします。

同館は、270 度海に囲まれた突堤の先端にたたずむコンベンション施設。目の前に広がる神戸港の絶景を眺めながら、屋外のテラス席でビアガーデンを愉しむことができます。同館総料理長であり、神戸マイスターに名を連ねる中村 実が手掛ける料理は、お一人ずつ提供するウェルカムプレートの他、冷製・温製メニューに加え、スイーツもブッフェ形式でお召し上がりいただけます。ワインやビール、カクテルなど 70 種類以上のドリンクも。この場所でしか体験できない絶景ビアガーデンをご堪能ください。

期間	2026 年 7 月 21 日(火)～2026 年 9 月 25 日(金)までの平日限定
営業時間	17:30～21:30（ドリンク L.O. 21:00）
料金	スタンダードプラン 7,000 円 スペシャルプラン 9,000 円 プレミアムプラン 11,000 円 ※表示料金は消費税、サービス料 10%を含みます。
場所	ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 〒650-0041 神戸市中央区新港町 1-2
備考	※お席のご利用は 120 分となります。 ※雨天時は室内のお席をご用意いたします。台風等の荒天時は、当日の天気予報により、事前連絡の上、開催を中止させていただく場合がございます。 ※20 歳未満の方のご入店をご遠慮いただいております。

<スタンダードプラン>

◆ウェルカムドリンク

ロゼスパークリングワイン

◆ウェルカムプレート

神戸元気サーモンのマリネ、テリーヌ・ド・カンパーニュ 人参のラペ、自家製ローストビーフ シャリアピンソース、ベビーリーフサラダ



◆スペシャルブッフェ

○冷製メニュー

鰹のたたき すだちゼリー ミョウガと薬味サラダ、白身魚のエスカベッシュ、蒸し鶏胸肉 白ネギオイルソース、シーフードとアボカド・トマトのサラダ、地元野菜の新鮮サラダ 2 種のドレッシングで、淡路海苔天ガーリック・ミックスナッツ・柿の種、冷やし白だし素麺

○温製メニュー

ミートタコス&サルサソース・フライドポテト、ソーセージとキャベツのポトフ、鶏の唐揚げ 油淋マヨネーズ添え、豚肉とニンニクの芽のスタミナ焼 オイスターソース、オーシャンズガーデン特製サマーカレー

○デザート

パイナップルのジュレ、淡路島ヨーグルトのパンナコッタと岡山県産白桃のソース、トロピカルフルーツのムースとココナッツのクレーム、ル・パン特製サブレ (バニユ、宇治抹茶とショコラブラン、ショコラアマンド)、コーヒー



<ドリンクメニュー>

生ビール、ビール (中瓶)、ワイン 6 種 (赤・白)、カクテル 40 種以上、焼酎 (芋・麦)、ウイスキー、サングリア 2 種、ノンアルコールカクテル 10 種、ソフトドリンク 10 種など、計 70 種類以上

<スペシャルプラン>

スタンダードプラン+「オマール海老」または「特選牛ロースのソテー」

<プレミアムプラン>

スタンダードプラン+「オマール海老」+「特選牛ロースのソテー」

《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 呉 裕美 (Yumi OH)

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