

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026 年 10 月 2 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
世界最優秀ソムリエ 田崎真也氏を迎える特別企画
「第 29 回 田崎真也のワイントーク&ディナー」を 11/12 に開催



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、2026 年 11 月 12 日に「第 29 回 田崎真也のワイントーク&ディナー 世界の田崎真也が贈る フランス郷土料理と美酒の夕べ」を開催いたします。

2008 年の同ホテル開業以来、さまざまなテーマで開催してきた本イベント。第 29 回目となる今回は、王道ともいえるフランスの郷土料理にフォーカス。同館総料理長の大山圭介が、この日のためだけの一皿をご用意します。田崎氏が厳選したワインと軽快なトークと共にぜひお楽しみください。

第 29 回 田崎真也のワイントーク&ディナー

日程	2026 年 11 月 12 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しております） 19 : 00 ディナー 21 : 00 ディジェスティブ（ディナーの余韻に浸る食後酒をご用意しております）
会場	ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 3 階 宴会場（貸切）
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。
詳細	https://www.l-s.jp/event/3393/

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

1958年 3月21日生 東京出身

1977年 フランスに渡航

1980年 帰国

1983年 第3回 全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝

1990年 第3回 国際ソムリエコンクール第2位

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 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 農林水産省「食料自給率戦略広報推進事業」

FOOD ACTION NIPPON 推進本部 食料自給率向上推進委員就任

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



大山 圭介（おおやま けいすけ）

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長

鹿児島生まれ。

調理学校を卒業後、フランスのミシュラン二つ星レストラン「ジャン・ポール・ジュネ」等で実務研修を重ねる 1999年 ハウステンボスに入社し、フランス料理界の巨匠 上柿元 勝氏に師事する。

2008年 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドへ入社

2018年 同ホテル統括料理長に就任

2021年より3代目となる総料理長を務める

トックブランシュ国際倶楽部会員、クラブ・デュ・タスキドール会員



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、「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。

【お客様のご予約・お問合せ先】 TEL：078-381-7425（イベント予約直通）

《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 呉 裕美（OH Yumi）

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