NEWS RELEASE

2026年11月11日
株式会社ラスイート

報道関係者各位

－ ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン10周年記念 －

2人の総料理長によるスペシャルコラボディナー
「美食の晩餐～兵庫五国の恵みを愉しむ秋の饗奏曲～」を11/27に開催



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、当館の開業10周年を記念し、2026 年11月 27日に「美食の晩餐～兵庫五国の恵みを愉しむ秋の饗奏曲」を開催いたします。

本イベントは、「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」と姉妹施設「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」との両総料理長が腕を振るい、互いの感性と技を響き合わせる一夜限りのスペシャルコラボレーションディナーです。

“神戸元気サーモン”や瀬戸内真鯛、神戸産“天王山牛”に加え、淡路島産の柑橘やみずみずしい地元野菜など、海・山・大地の恵みを巧みに重ね合わせ、秋の兵庫を五感で味わい尽くす特別なフルコースに仕立てました。

さらに、国際線ファーストクラス等にも起用される注目ワイナリーのスペシャルペアリングワインや、ノンアルコールを含むソムリエ厳選ワインをペアリングでご用意しました。

会場ではピアノの音色で皆様をお迎えし、ハープとフルートの生演奏が旬の美食に優雅な華を添えます。兵庫ならではの秋のガストロノミーと美しい旋律が織りなす、極上の「エピキュリアン・ナイト（美食家たちの夜）」を心ゆくまでご堪能ください。

日程	2026年11月27日（金）
時間	17:45 受付・アペリティフ/ 18:00 開場 / 18:30 開宴
料金	25,000円 / 人（※表示料金は消費税・サーヴィス料 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
備考	※本イベントのご参加は、20歳以上に限ります。 ※3日前以降のキャンセルにつきましては、キャンセル料100%を申し受けます。





＜メニュー＞

【Amuse-bouche / 始まりの一皿】

丹波産猪肉と六甲山マッシュルームのクロケット

神戸産“神戸元気サーモン”のミ・キュイに淡路産玉ねぎのサブレ

【1er / 冷前菜】オマール海老の濃厚なスープに金時草のジュレ 淡路島産みかんの香りにキャビア添え

【2ème / 温前菜】ガチョウ フォアグラのソテーに 摂津野菜“丹波みやざきファーム”のサラダ仕立て

【Poisson / 魚料理】瀬戸内産 真鯛とトマト ほうれん草のパイ包み焼き シャンパンソース

【Granité / お口直し】淡路島産ライムと自凝雫塩のグラニテ

【Viande / 肉料理】神戸産“天王山牛”ロース肉のロティに 播磨と但馬の野菜添え 母ゆずりのソース

【Dessert / デザート】秋の味覚 紅玉のタルト“タルトタタン”にバニラアイスクリーム

【Mignardises / 小菓子】

洋梨とキャラメルのトリュフ・ショコラ / 兵庫北摂 母子和紅茶のパウンドケーキ /

神戸ブルーベリーガーデンで採れたブルーベリーのパート・ド・フリュイ/ル・パン特製サブレ

【Café ou Thé / コーヒーまたは紅茶】オリジナルブレンド・コーヒー 又は 紅茶

＜スペシャルペアリングワイン＞



両総料理長が織りなす特別な一皿をより豊かに引き立てる、選りすぐりのペアリングワインをご用意いたしました。至高のマリアージュをご堪能ください。

シャトー・イガイタカハ

・オヤジダンディ（白）

・オフクロビューティー（赤）

日本人オーナーの情熱から生まれ、国際線のファーストクラスやミシュラン星付きレストランでも愛飲される注目のカリフォルニアワイナリー。「食事とワインは常に一緒に愉しむもの」という哲学のもと造られたフードフレンドリーな一杯が、お料理の美味しさを極限まで引き出します。

・ジャクソン シャンパーニュ キュヴェ739

今や「シャンパーニュの最高峰3指」にも数えられる名門グラン・メゾン。200年以上の歴史を誇り、ナポレオン皇帝が自身の結婚式で振る舞い、最高栄誉のメダイユ・ドール（金賞）を授けたという逸話を持つ、格調高いシャンパーニュです。

▪ルイ・ラトゥール リュリー・ブラン 2022

ブルゴーニュ屈指の名門生産者「ルイ・ラトゥール」が手掛ける辛口白ワイン。2 つの村の厳選されたシャルドネを使用し、アカシアの花を思わせる華やかな芳香と、心地よいヘーゼルナッツの香ばしい余韻が広がります。

※上記の他、ソムリエ厳選ノンアルコールペアリングをご用意いたします。



中村 実（なかむら みのる）

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 総料理長

22 歳で単身フランスに渡り、有名星付きレストランで約 5 年間修業を積む。帰国後、西麻布の「イゾルデ」や「ラ・ロシェル大阪」など名だたるレストランのグランシェフ、120 年の歴史を有するパリの料理学校の日本校「ル・コルドン・ブルー神戸校」の教授、1970 年に開催された日本万国博覧会にルーツを持つ大阪万博公園内の結婚式場「迎賓館」の総料理長、そして神戸・異人館街のランドマークとして親しまれた「北野ガーデン」の総料理長を経て、2023 年 10 月からラ・スイート神戸オーシャンズガーデンの総料理長を務める。日本エスコフィエ協会会員。トック・ブランシュ国際倶楽部会員。神戸フランス料理研究会会員。



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

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に入社。2018年には統括料理長に就任、2021年より総料理長を務める。トック・ブランシュ国際倶楽部会員。

＜ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン＞



美しい神戸港に 270 度囲まれたラ・スイート神戸オーシャンズガーデンは、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの別邸として、2015 年に誕生。ラ・スイートホスピタリティーならではの最上級のサーヴィスと、厳選した兵庫の食材をベースにフレンチと和の伝統との調和が心に残るレセプションを彩ります。オーシャンビューのチャペルや上質さをまとった宴会場で、開放感に溢れた大規模な国際会議や展示会などのイベントはもちろん、カジュアルなパーティーまでお客様のご要望に応じて様々なスタイルでご利用いただけます。

【関連 URL】https://oceansgarden.jp/event/dinnershow20261127/

【お客様のお問い合わせ先】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　守山友紀 （Moriyama Yuki）
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426　E-mail：press.release@l-s.jp