



フェリスモワイナリー
(イメージ/2026Felissimo)

光と美食に酔いしれる一夜。 神戸ルミナリエ特別鑑賞券付き 「兵庫県食材を使った料理を日本酒・ ワインとともに」特別ディナー日帰りツアー

出発日 2026年2月7日(土) 開催場所 Stage Felissimo (株式会社Felissimo本社)

お一人様あたり 定員 26名
ご旅行代金 12,500円 受付開始時間 16:45～
イベント開始・終了時間 17:00開始/19:00終了予定

チョコレートミュージアム優待割引券(2027年2月末まで有効)・神戸ポートタワー優待割引券(2027年3月末まで有効)・
持ち帰り用フェリスモワイン1本は旅行代金に含まれています。
※チョコレートミュージアムの優待券については当日ご利用いただけません。後日ご利用下さい。

阿曾 大輔/Salon de Minatoシェフによる、兵庫県の食材を使い、
日本酒/ワインにあった特別料理をご用意致します。

神戸を拠点に活動する料理人。2005年よりイタリア料理のキャリアをスタートさせ、
神戸の老舗【北野クラブ】系列で修行。
その後、ミシュラン・ビブグルマンを受賞した【il luogo di TAKEUCHI】の立ち上げに
参画するなど、確かな実績を築き、芸能人や経営層といったVIP向けの
出張料理も手掛けている。

Menu

兵庫県産の有機野菜・淡路玉葱・丹波地鶏・三田ポーク
などを使ったイタリアンベースの特別料理

①前菜盛り合わせ

- ・フリッタータ(イタリアンオムレツ)
- ・淡路玉葱のパパロアとブロッコリーのアンチョビマリネ
- ・トマトと水牛モッツアレラチーズのカプレーゼ仕立て
- ・丹波地鶏のインボルティエーニ
- ・オリーブのアスコラーノ(オリーブ肉詰め)
- ・黒毛和牛カレーのスプリー
- ・ミニバーガー

②(蕪or南瓜)のポタージュスープ

③兵庫県神崎郡の有機野菜と生ハムのサラダ ～淡路玉葱のドレッシング～

④但馬牛すじ肉のチーズグラタン

⑤(鰯or鱈)の低温調理 ビスク仕立てのリゾットと

⑥三田ポーク豚肩ロースのロースト ポルチャーニ茸のクリームソース

⑦淡路産釜揚げしらすのオイルソースパスタ

⑧生ハム苺大福と抹茶のテリーヌ

※仕入れによってメニューや食材の変更の可能性もあります

特選のお酒

千年一酒造 純米大吟醸
株式会社 本田商店 大吟醸米のささやき
株式会社神戸酒心館 福寿 純米吟醸



フェリスモ
チョコレートミュージアム&
神戸ポートタワー特別優待券付
お持ち帰り用
フェリスモワイン1本付
20歳未満の方には
フェリスモグッズを
お渡しいたします。

フェリスモ社内のレストラン(Sincro)
(イメージ/2026Felissimo)

阿曾 大輔氏

メニュー
(イメージ/2026Felissimo)

当コースは、当広告からのお申込みは承っておりません。二次元コードより詳細をご確認いただいた上で、お申込み下さい。

問い合わせ先 Mail:terroir_bustour@nta.co.jp

株式会社日本旅行 兵庫営業統括部 神戸支店
担当:山田・賀光・池田

TEL:078-371-2810

月～金 9:30～17:30(土日祝日は休業)

