

神戸ルミナリエ特別鑑賞券付き

SAMPLE TEXT

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)

お一人様あたり
ご旅行代金 12,500円

チヨ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)・
持ち帰り用フェリシモワイン1本は旅行代金に含まれています。

※チヨ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・ピ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)
・淡路玉葱のバ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ァレラチーズのカブレーーゼ仕立て
・丹波地鶏のインボルティーニ
・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ップリ
・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(鯛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ス

*仕入れによってメニュー・食材の変更の可能性もあります

フェリシモ
チヨ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
フェリシモワイン1本付
20歳未満の方には
フェリシモグッズを
お渡しいたします。

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



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。

問合せ先 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)

