

ワインがもっと楽しくなる、 美味しいマリアージュ

この日限りの特別ディナーと、厳選ワインのマリアージュをお楽しみいただけるイベント。
旬の食材を用い、料理長が心を込め仕立てるこだわりのフルコース。
その一皿一皿に、ソムリエセレクトのワインが彩りを添える、
初心者からワイン通まで満足していただける内容でお待ちしております。

~ KOBE MERIKENPARK ORIENTAL HOTEL ~ WINE×DINNER

日時

2026.02.26(thu)

18:30~(受付18:00~)

参加費

お一人様 ¥18,000

(料理・ワイン・税金・サービス料込)

会場

3F Sea's

要予約

神戸メリケンパーク
オリエンタルホテル

総料理長 岸本 達哉



2004年9月に「神戸メリケンパークオリエンタルホテル」へ入社。2014年1月にラウンジ&ダイニング「ピア」料理長に就任。季節の食材を用い、食べ合わせから生まれるハーモニーを計算した料理を提供。全ての食材を一番おいしい状態で味わっていただく事を第一に、素材そのものの旨みを最大限に活かす調理法を見極め、特に火の入れ具合にこだわりを持つ。2026年1月総料理長就任。

MENU & WINE

- 〈アミューズ〉 カボチャと穴子のテリーヌ
Laurent - Perrier LA Cuvée
- 〈前 菜〉 蕪とズワイガニとマスカルポーネ 甲殻類のソース
- 〈魚料理〉 フグのポッシェ ムール貝とオリーブのエスカベッシュ 岩津ネギ
Bourgogne Chardonnay 2015
- 〈肉料理〉 鴨胸肉のロースト 赤玉葱のグリル アーモンドのピュレ
軽いスパイスソース
Monthelie 1er Cru Les Duressees 2016
- 〈肉料理〉 黒毛和牛フィレ肉のボワレ トリュフソース
ロメインレタスのサラダ
Château de Sales 2011
- 〈デザート〉 ヨーグルトムースと「いちご」バジル
- パン コーヒー又は紅茶

※仕入れの都合により内容を一部変更する場合がございます ※写真はイメージです



神戸メリケンパークオリエンタルホテル 〒650-0042 神戸市中央区波止場町5-6 Tel 078-325-8111(代表)
ご予約・お問合わせ／営業課(月～金 10:00～17:30 ※祝日を除く) TEL.078-325-8119 www.kobe-orientalhotel.co.jp