

# 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

今回のテーマはイタリア。

岸本総料理長が、この日のためだけに構成したフルコース料理をご堪能いただけます。  
また、各料理に合わせたイタリアワインをソムリエが厳選、料理とワインが織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。

日時 2026.03.26(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

Benvenuto	フォアグラのスフォルマート タルト仕立て Bellavista Alma Assemblage ベラヴィスタ アルマ アッサンブラージュ
Antipasto	金目鯛のカルパッチョ 大根と柑橘のマリネ
Secondo di Pesce	オマール海老の温製 サフランリゾット Inama Soave Classico Foscarino 2021 イナマ ソアーヴェ クラスコ フォスカリーノ
Primo Piatto	猪のポロネーゼ Pinot Noir 2024 Terzano ピノ ノワール テルザーノ
Secondo di Carne	熊本あか牛のタリアータ セルパチコとペコリーノ Barbaresco Riserva Rio Sordo 2016 バルバレスコ リゼルヴァ リオ ソルド
Dolce	柑橘のシズスト ほうじ茶のジェラート
Café	コーヒー

※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