

第48回 芦屋サマーカーニバル 花火大会鑑賞クルーズ

# 泡の会

フランチャコルタ三部作 EpisodeII

煌めくフランチャコルタの泡と花火 -五感を満たす特別な夜-

2026年 8月 1日 土

17時45分開宴 21時00分終宴

(16時30分受付開始/サロンOPEN 17時30分乗船開始 18時30分出航 21時00分着岸)

boh boh KOBEが贈る夏の風物詩『泡の会』

未来の泡とも称される『カ・デル・ボスコ』とお料理、泡と花火が織りなす華麗な世界へ誘います。  
EpisodeIIではスペシャルティとして、ヴィンテージコレクション ドサージュ・ゼロ・ノールをご用意。

日時

8月1日(土)17時45分 開宴  
神戸リゾートクルーズ boh boh KOBE

料金

大人 32,000円(税込価格35,200円)  
小人 22,000円(税込価格24,200円)

予約

定員:80名  
本イベントは事前予約・入金制です。  
ワンちゃんのご乗船はいただけません、予めご了承ください。

乗船予約



# Ca'del Bosco CUVÉE PRESTIGE ÉDITIONE

第48回 芦屋サマーカーニバル 花火大会鑑賞クルーズ

## 泡の会

### フランチャコルタ三部作 Episode II

未来の泡とも称される「カ・デル・ボスコ」  
 イタリアはもちろん日本でも注目のフランチャコルタ。  
 淑女の泡とも称されるその口当たりは、リッチ&エレガント・・・  
 ワインの歴史3000年を誇るイタリアにおいて、フランチャコルタの歴史はまだ半世紀ほど  
 そんな中、2008年に鮮烈なデビューを果たしたのが「カ・デル・ボスコ」  
 常識にとらわれない革新性と、洗練された美意識を兼ね備えたフランチャコルタで、  
 現在へと続くフランチャコルタブームの火付け役となったことでも知られています。  
 きめ細やかな泡立ちが魅力の、イタリア最高峰のラグジュアリー・スパークリングを  
 是非ご堪能ください。

※フランチャコルタ ヴァンテージコレクション ドサーージュ・ゼロ・ノールにつきましては、おひとり様1杯とさせていただきます。



## 魚料理とWINE 離の宴

離の宴 (はなれのうたげ)

神戸・水道筋商店街にて長きに渡り愛される肉料理に拘った隠れ家ビストロ「離の宴」より山本耕資シェフと山本真稔シェフが珠玉の料理で皆様を魅了します。今年も山本シェフが懇意にされている「Pizzeria RICCA」松本シェフ、「Pas a pas」小柳シェフ、「蠱惑」楠田シェフをお迎えし、特選黒毛和牛ステーキの他、フランチャコルタとの至高のペアリングをお楽しみいただけます。



〈神戸市灘区篠原南町7-2-5〉

斉木 千春 シェフ



三國清三シェフの店でパティシエ勤務の後、料理研究家 藤野 真紀子氏のアシスタント、クッキングスクール講師、動画サイト調理人、puff collectionのカフェでの調理などを務める。現在は料理教室主催、企業のレシピ開発、菓子販売、雑誌のフードコーディネートなどに携わる。食育インストラクター1級  
 Instagram/chiharu\_saiki  
 今回の「泡の会」では、スイーツを全面監修いただいております。

第48回芦屋サマーカーニバル



芦屋の夏の風物詩として毎年約9万人を動員する、今年で48回目を迎える伝統の花火大会。間髪入れずに打ち上げられる6000発の色鮮やかな花火たちが、夜空のキャンパスに次々と大輪の花を咲かせます。落ち着いた船上から贅沢にゆったりと海上に煌めく花火をお楽しみください。

神戸シーバスboh boh KOBE



神戸の街並みをはじめ、美しい六甲山系、日本一飛行機に近い動くスカイデッキから大迫力の離発着シーンをご覧いただけます。潮風感じるタラソテラピーや、打上花火の時間に合わせて航行し、船上より花火をご覧いただけるのも魅力。他では味わうことのできない贅沢な時間をboh boh KOBEで。



ご予約について 要予約

■記載されているQRコードを読み取り専用ページよりチケットをご購入ください。ご不明な場合は下記の番号から「神戸シーバス」にお問い合わせください。  
 ※当日の運航スケジュールは変更となる場合がございます。ご了承ください。

チケットご予約は  
 こちらから

各種ご予約・お問合せ先「神戸シーバス」

0120-370-764 (9:00~18:30)



協賛 協力企業

