

祇園

一
道

夢

の

郷食

クルーズ

宴

一日時

2026年

夜
DINNER

7月18日(土)

開宴17時30分 出航18時00分
(受付開始16時30分 乗船開始17時15分)
※着岸19時45分頃、終宴20時00分頃を予定

(要予約) 定員40名
おひとり55,000円(税込)

鎌倉

北
いま

昼
LUNCH

19日(日)

開宴11時45分 出航12時00分
(受付開始10時30分 乗船開始11時30分)
※着岸13時30分頃、終宴14時00分頃を予定

(要予約) 定員40名
おひとり54,000円(税込)

場所: boh boh KOBE 船上
〒650-0043 神戸市中央区波止場町7番1号
中突堤中央ターミナル『かもめりあ』前5番乗り場より乗船

乗船予約



ご予約は
こちら

ご予約「神戸シーバス」
0120-370-764 (9:00-18:00)

Kobe Sea Bus
神戸シーバス
www.kobe-seabus.com



協賛: 株式会社神戸酒心館

祇園 × 鎌倉の割烹が創る 船上の逸品



関孝明 料理長 -Komei Seki-

祇園「一道」店主・関孝明シェフ。2011年に祇園で開業。和食の美意識と鉄板の技を融合させた“鉄板割烹”を追求し、祇園の夜にふさわしい洗練と品格を湛えた一皿を届けている。素材の魅力を真直ぐに引き出す端正な料理は、和の繊細さ、火入れの妙、そして程よい独創性が重なり合い、静かな感動を生み出す。



北嶋靖憲 料理長 -Yasunori Kitajima-

鎌倉「北じま」店主・北嶋靖憲シェフ。京都の名店「和久傳」で16年にわたり研鑽を積み、2021年に鎌倉で自身の店を開業。

相模湾の魚介や鎌倉の山里の恵みを生かし、その土地ならではの物語を一皿に映し出す日本料理で高い評価を集めている。生産者や作家、器や空間に宿る思いまで丁寧に紡ぎ、歴史・文化・料理を未来へつなぐ一食を届ける。



※料理写真はイメージです。



神戸リゾートクルーズ boh boh KOBE



神戸の美しい街並みをはじめ、連なる六甲山系、大迫力の飛行機の離発着シーンをご覧いただける贅沢なクルーズ。他では味わうことのできない記憶に残る時間を boh boh KOBEで。

隣 ZUI SAKE 2020 子 Aged 5 years old



ご予約 完全予約制

- 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。

乗船予約



ご予約は
こちら

お問い合わせ・電話ご予約「神戸シーバス」
0120-370-764 (9:00-18:00)

Kobe Sea Bus
神戸シーバス
www.kobe-seabus.com

