



総トン数…4,778t 全長…106m 全幅…16m 航海速力…18kt 旅客定員…1,000名

# ルミナス神戸2

Luminous Kobe-2

## 2024年度

### 学生団体 クルーズプラン

学校団体（中学校・高等学校・専門学校・短期大学）専用のプランです。  
修学旅行や研修旅行、遠足などで神戸へお越しの学校さまに、心に残る  
思い出の1ページを、是非ルミナス神戸2でお過ごし下さい。

■実施期間：2024年4月1日(月)～2025年3月31日(月)  
■ご利用人数：50名様以上

2023年1月現在

※画像はすべてイメージです

## 《平日標準運航ダイヤ》

- 第1便 ランチクルーズ …… 12:00 - 13:30
- 第4便 トワイライトクルーズ …… 17:00 - 18:30
- 第5便 ナイトクルーズ …… 19:15 - 20:45

- ◆ご希望の学校様には、船内でクルーによる海洋に関するSDGs講話をおこないます。
- ◆船内アトラクション(大道芸や関西芸人によるステージショーなど)の手配も可能です。
- ◆ご利用のお人数により複数会場に分かれてご案内する場合がございます。
- ◆同一便に複数校が乗船する場合がございます。(お食事会場は異なります。)
- ◆土日祝は運航ダイヤを変更いたします。詳しくはお問合せ下さい。
- ◆運航ダイヤ及び航路は予告なく変更する場合がございます。
- ◆運航ダイヤ・発着場所・使用船舶が変更となる場合がございます。



## 【バイキングプラン】

- エコノミープラン…… **¥6,500** (乗船料+食事代+消費税)  
※土日祝は1,100円UP
- ★イチ押し!プラン…… **¥6,900**

校長先生もご満足!! 料理長特製 **神戸牛カレー**、食べ放題つき

### ●冷製料理

- ・スモークチキンとオニオンと水菜のイタリアンマリネ
- ・水菜とサニーレタスのメランジェサラダ
- ・赤魚とカラフル野菜の南蛮漬け
- ・スパゲッティサラダ

### ●温製料理

- ・チャーハン
- ・上海塩焼きそば
- ・チキンの唐揚げ
- ・フライドポテト
- ・肉しゅうまい
- ・チーズさつま揚げ
- ・蒸し鶏とチンゲン菜の塩だれ炒め
- ・豚の竜田揚げの旨辛ソース和え
- ・丹波コシヒカリのライス
- ・ミニブレッド各種
- ・中華風チキンスープ
- ・**神戸牛カレー**  
※イチ押し!プランのみ



### ●デザート

- ・フルーツカクテル
- ・マンゴープリン
- ・わらび餅
- ・ケーキ各種
- ・シュークリーム

### ●ドリンク

- ・オレンジジュース
- ・ホットコーヒー
- ・ミルク
- ・ウーロン茶

【食物アレルギーに関して】  
提供する料理は、船内の同一厨房で調理しています。  
その調理過程においては、  
原材料にアレルギーが含まれないメニューにおいても  
ごく微量のアレルギーが料理に混入している可能性があります。  
ご了承くださいませ。

メニューカードには**特定原材料7品目**の表示をしております。

たまご 乳 大豆 小麦 かに えび



株式会社神戸クルーザー (ルミナス神戸2・コンチェルト)

**TEL. 078-360-5603**

FAX. 078-360-5678 (10:00-19:00)

THE KOBE CRUISE



thekobecruise.com

#thekobecruise



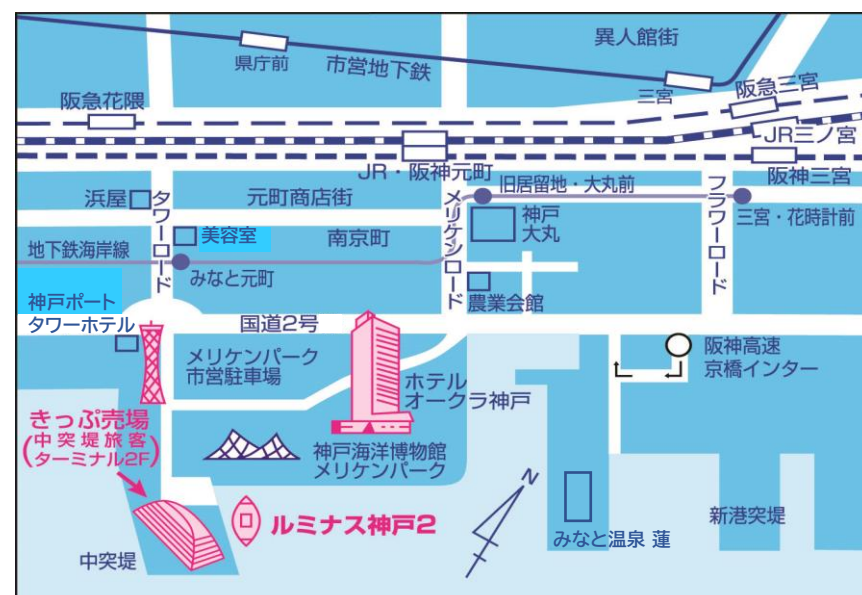
神戸ハーバーランドmosaic発着の「コンチェルト」では、  
先生方のご旅行をはじめ、ご家族や記念日でのご乗船もお待ちしております。

### ■ACCESS

- [自動車] 大阪方面：阪神高速神戸線 京橋ランプから国道2号線を西進10分、中突堤筋交差点左折  
姫路方面：阪神高速神戸線 柳原ランプから国道2号線を東進15分、中突堤筋交差点右折
- [電車] JR神戸線・阪神本線 元町駅から徒歩約15分、地下鉄海岸線 みなと元町駅から徒歩約10分

### ■BUS PARKING

- バスでお越しの際は、**駐車場を事前にご予約**下さい。※駐車時間の延長も可能です。 ※翌朝までの駐車はできません。
- ・ルミナス神戸2 団体バス専用 岸壁駐車場 料金…1クルーズにつき1台¥3,000(税込)



### ルミナス神戸2 のりば

〒650-0042 神戸市中央区波止場町5-6 中突堤旅客ターミナル  
(神戸メリケンパークオリエンタルホテル同建物2F)

裏面もご覧下さい⇒



# ルミナス神戸2 2024年度 学生団体 クルーズプラン

■実施期間：2024年4月1日(月)～2025年3月31日(月)

■ご利用人数：50名様以上

## 【ミニコースプラン】

一皿一皿を堪能できるコース仕立て。感染症対策を考慮し、スタッフが一人一人にサーブします。

- オードブル
  - ・サーモンのテリーヌ、鶏むね肉のクールビヨン煮  
カプレーゼ、バルサミコソース、胡麻ソース  
赤玉ねぎ、水菜、ミニバジル
- スープ
  - ・コーンポタージュスープ
- メインディッシュ
  - ・ハンバーグ和風ソース、グリルチキン  
豚バラのカレー煮込み、トマトフォンデュ  
ロスティポテト、ブロッコリー、プチトマト
- ライス、みそ汁
- デザート
  - ・2種のケーキとフルーツ
- ドリンク
  - ・オレンジジュース、ミルク、烏龍茶  
・ホットコーヒー

¥7,500

(乗船料+食事代+消費税)  
※土日祝は1,100円UP

★プラス1,100～4,400円でステーキが追加できるアップグレードプランもございます。

※ライス・みそ汁・ドリンクはセルフサービスでお替り自由です。

※食材仕入の状況等により、メニューが変更になる場合がございます。

※別途料金により、メニューのグレードアップが可能です。詳しくはお問合せ下さい。



## 【テーブルマナープラン】

本格的なフレンチコース(フルコースメニュー)でテーブルマナーを学習。  
経験豊富なスタッフがマナーの基本をわかりやすく解説いたします。

- オードブル
  - ・サクラマスのみキューイ カプレーゼ添え バルサミコヴィネグレット
- スープ
  - ・コーンポタージュスープ
- メインディッシュ 魚料理
  - ・スズキのロティ ゆず風味のブルブランソース
- メインディッシュ 肉料理
  - ・ローストビーフ 温野菜添え マデラソース
- パン
  - ・クッペパン、ミルクバンズ
- デザート
  - ・ラズベリームースとチョコレートアイス オレンジ添え  
・コーヒー

※上記のメニューは一例になります。

※食材仕入の状況等により、メニューが変更になる場合がございます。

¥8,500

(乗船料+食事代+消費税)  
※土日祝は1,100円UP



## 【午前運航 特別チャータークルーズ】

特別貸切便で、チャータークルーズをお楽しみ下さい。  
爽やかな午前に、神戸の街並みや六甲山系の山並みを  
洋上からご覧いただけます。

- 運航時間 … 9:30-10:30 など
  - ※150名様より承ります。
  - ※乗船のみでお食事の提供はございません。
  - ※飲食物のお持ち込みはお断りいたします。

料金はお問合せ下さい。



※画像はすべてイメージです