

## NEWS RELEASE

2018年8月28日  
株式会社ラススイート

報道関係者各位

### ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

漁師をも唸らせる「紅葉鯛」、自然飼育の「但馬鴨」、丹波の新名物「丹波栗きん豚」など、  
兵庫五国からスター食材が大集結！【五国“秋”フェア】

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(総支配人: 檜山 和司 所在地: 神戸市中央区)は2018年9月1日(土)～2018年11月30日(金)の3ヶ月間、冬に備えて脂が乗った「紅葉鯛」や、自家配合の餌でおいしさを引き出した「但馬鴨」、全国ブランドの丹波栗を餌に与えて育てたうま味成分の高い豚肉「丹波栗きん豚」など、兵庫県の厳選食材を主役にした特別メニューを提供する「摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の味めぐり 五国“秋”フェア」を開催します。

当ホテルでは開業以来、1年を5つの国に分けて2～3ヶ月ごとに、各地の魅力あふれる食材を紹介する地産地消のグルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」を展開してきました。同年9月からは、地元兵庫の慣れ親しんだ食材から伝統的な品種、希少な特産物など、季節ごとに兵庫五国の全土から総料理長の田中耕太郎が食材を厳選。旬の素材をシェフの技によって、目で楽しみ、舌と心を魅了する上質な逸品へと仕上げたコース料理をお召し上がりいただく新たな展開「五国“秋フェア”」を始めます。

同フェアでは、レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」、同ホテル直営のスイーツ&ベーカリー店「ル・パン神戸北野」のパティシエがタッグを組み、コース料理のアミューズからデザートまで、食材の美味しさを最大限に引き出したメニューを考案。「ル・クール神戸」のディナーでは、コース料理の一皿ひと皿を地域ごとの食材で作上げた開業10周年記念メニューをご用意。淡路島産のシラスやタマネギ、神戸・六甲山北側の新鮮でおいしい水をベースに、化学肥料は一切使用しない、無農薬・有機肥料で栽培されたマッシュルーム「六甲シャンピニオン」など、日本海から瀬戸内海を経て太平洋に至る、海・山・野から集めた兵庫五国を代表する旬の品々をご堪能いただけます。また、鉄板焼「心」では、特選牛と共に、秋の味覚の天ぷらを淡路島産の天然塩や創業100年を迎える老舗の醤油蔵「高橋醤油」が製造する醤油でお召し上がりいただけるコース料理をご用意します。

田中総料理長は「料理を通じて伝えたいのは味だけでなく、実際に農家の方と会って感じた食材に込められた作り手の熱い気持ち。生産現場を訪れて覚えた感動を一皿に込めて、兵庫県が誇る最高の味を多くの人に伝えたい」と意気込んでいます。



淡路島の加工場を訪れ、関係者④からゆで上げられたシラスについて説明を受ける田中総料理長⑤

#### <開催概要>

■レストラン「ル・クール神戸」 TEL 078-371-0055

◇五国秋フェアディナー：13,000円

◇五国秋フェアランチ：メイン1品 4,500円、メイン2品 6,000円

<営業時間>ともに、ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)/ディナー17:30～22:30(L.O.21:00) (消費税・サービス料別)

関連 URL： <https://www.l-s.jp/event/192>

■鉄板焼「心」 TEL 078-371-6644

◇五国秋フェアディナー：13,000円

◇五国秋フェアランチ：4,900円

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラススイート 企画広報営業部 中川・畑・漣・呉

TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp

レストラン「ル・クール神戸」 Restaurant LE CŒUR KOBE

■五国秋フェアディナーメニュー 13,000円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・[丹波] 丹波栗とサツマイモのブルーテとフォアグラ
- ・[淡路] 淡路島産シラス、玉葱とお米 トリュフと共に
- ・[摂津] 和牛と六甲シャンピニオン、秋野菜のブイヨン
- ・[播磨] 紅葉鯛のポワレ アリゴソース(※①)
- ・[但馬] 但馬鴨のロティ ごぼうとピーツのソースで(※②)
- ・グラン・デセール



(※①)

■五国秋フェアランチメニュー メイン1品 4,500円、メイン2品 6,000円

- ・瀬戸内産海の幸のサラダ仕立て バルサミコヴィネガー風味  
又は 本日のオードヴル
- ・本日のスープ
- ・瀬戸内直送 鮮魚のお料理  
又は 紅葉鯛のポッシュ 秋キノコのアサンブラージュ 柚子の香り  
又は 優しく火を入れた丹波栗きん豚 秋野菜を添えて  
又は 黒毛和牛と地元産ドライイチジクのフィユテ 赤ワインソースと共に
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※②)

鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

■五国秋フェアディナーメニュー 13,000円

- ・季節の味わい三種
- ・本日のスープ
- ・丹波の恵み 天ぷら仕立て 昆布茶塩と高橋醤油の天つゆで(※③)
- ・「心」特製サラダ
- ・特選牛サーロイン 100g 焼き野菜を添えて  
又は 活鮑の鉄板焼き
- ・兵庫県産特選米  
又はガーリックライス 赤だし 香の物 又は 素麺 又は にゅう麺
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※③)

■五国秋フェアランチメニュー 4,900円

- ・季節の味わい
- ・丹波ポーク 山の芋とろろ蒸しと丹波産の温泉卵(※④)
- ・「心」特製サラダ
- ・特選牛フィレ 100g 焼き野菜を添えて
- ・ご飯 赤だし 香の物
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※④)

■五国秋フェア「心」の一品

- ・兵庫県神鍋高原直送田村鱒のアヒージョ 1,300円(※⑤)
- ・山の芋と本鮪中トロ 1,800円



(※⑤)

(消費税・サービス料別)

<ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長 田中 耕太郎(たなか こうたろう)>



1981年ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャペル」にて上柿元 勝氏に師事。1991年ハウステンボスホテルズに入社し、副料理長、料理長職を歴任。在籍中にオランダ アムステルダム「ホテルアムステルインターコンチネンタル」にて1年間実務研修を重ねる。2005年鹿児島山形屋グループ(株)クーダイニングに入社し、上柿元 勝氏プロデュースによる、フレンチレストラン「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」の総料理長を務める。2014年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド統括料理長に就任し、現在は総料理長を務める。2015年楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル@2015」において、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドを優勝に導く。2018年に全日本調理師協会「料理の超人」受賞。社団法人日本エスコフィエ協会会員。トックブランシュ国際倶楽部会員。

## 【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

所在地：神戸市中央区波止場町 7-2（地上 11 階建）

1 階：駐車場 2 階：フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階：バンケットルーム、チャペル 4 階～11 階：客室

客室：70 室（100 m<sup>2</sup>以上 3 室、約 70 m<sup>2</sup> 67 室／テラス面積は含まず）敷地面積：4,420 m<sup>2</sup>（1,337 坪）

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド（SLH）に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール（地産地消）」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉みながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味、地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華麗なパフォーマンスと共にお楽しみいただけます。



ガーデンと海を望む開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズを毎晩楽しむことができるラウンジ&バーです。



女性専用のスパ&エステティックサロン「ラ・シェール」。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒しで五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感をお客様におもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオーソクチュールウェディングです。



「キュージーン・テロワール（地産地消）」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによってスムーズで温かいホスピタリティを実現。