

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2019年4月17日  
株式会社ラススイート

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
**テーマは「肉」と「スパイス」！**  
**エスニックスタイルで愉しむワイン&ビアガーデンがオープン**

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド（代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区）は、4月22日（月）から9月30日（月）まで、目の前に神戸港を望み、開放感あふれるガーデンテラスにて、「ラ・スイート ガーデンフェスト ～ワイン&ビアガーデン エスニックスタイル～」を開催いたします。

今年のワイン&ビアガーデンは「肉」と「スパイス」をテーマに、エスニックスタイルで開催。世界を代表する高級酒ブランドのカクテルコンペティションにおいて準優勝に輝いた専属バーテンダー福井 昌和のオリジナルレシピによるエスニックスタイルのウェルカムカクテルで皆様をお迎えしたあとは、約10種類にも及ぶ香辛料を使用しフレンチの一流シェフが仕上げる「肉」料理が登場。さらには唐辛子、黒胡椒、ターメリックなどのスパイスとのマリナーージュを愉しめる「エスニックハイボール」が暑い日の乾いた喉を爽快に潤します。



1000万ドルの夜景と言われる神戸の夜景を眺めながら、ラ・スイートならではのスタイリッシュな空間とおもてなしで優雅な大人の夜をお過ごしいただけます。



【開催期間】2019年4月22日（月）～9月30日（月）

【営業時間】月～金曜日 18:00～22:00（最終入店 20:00）  
土/日/祝日 17:00～22:00（最終入店 20:00）

[ラグジュアリープラン] 料金：6,500円

- ・ミックスナッツ ・シャルキュトリ盛り合わせ
- ・グリルミート盛り合わせ  
（例：骨付き鴨肉のコンフィ、スペアリブ、ソーセージ）
- ・ル・パン特製ブレッド ・ラ・スイート特製ドリア
- ・シーザーサラダ ・特製デザートプレート

[セレブリティープラン] 料金：10,000円

- ・ミックスナッツ ・シャルキュトリ盛り合わせ
- ・グリルミート盛り合わせ  
（例：特選牛のグリエ、スペアリブ、ソーセージ）
- ・ル・パン特製ブレッド ・ラ・スイート特製パエリア
- ・生ハムのシーザーサラダ ・季節のアシェット・デザート

※表示料金は消費税・サービス料10%を含みます。

■ イベント URL : <https://www.l-s.jp/event/276/>

■ お客様のお問い合わせ先：

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 2階ラウンジ&バー グラン・ブルー 078-371-1188（直通）

《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 畑・中川・呉・小笹  
TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : [press.release@l-s.jp](mailto:press.release@l-s.jp)

## 【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し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をお楽しみいただけます。



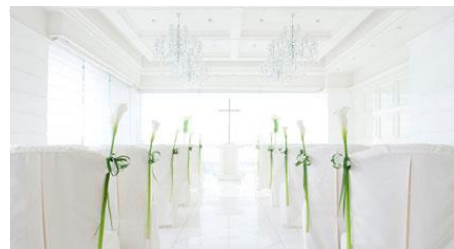
「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



ホテル直営の女性専用サロン。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でお客を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ト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りスムーズで温かいホスピタリティを実現。