

NEWS RELEASE

2019年4月25日
株式会社ラススイート

報道関係者各位

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 美しすぎる絶景ビアガーデンで、ミシュランシェフ渾身のお料理を 「オーシャンズビアガーデン 2019」開催

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン（代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区新港町1-2）は、2019年5月13日(月)から10月11日(金)まで、ラウンジ&テラス「ル・オーシャン」にて「オーシャンズビアガーデン 2019」を開催いたします。

「1,000万ドルの夜景」と呼ばれる神戸の夜景を目前に、誰もが絶賛する景色が自慢のビアガーデンが今年も登場します。本場パリのミシュラン一ツ星レストランで腕をふるった料理長の小笠原靖彦が手掛ける華麗で繊細な料理の数々や、姉妹施設「ル・パン神戸北野」特製のデザートブッフェ、ワインやカクテルなど約90種類のフリードリンクメニューで、絶景の隠れ家でのひとときをお愉しみください。

また、ラウンジ&テラス「ル・オーシャン」前の新港第一突堤緑地で昨秋に開催し好評を得た「OCEANS BAR～オーシャンズバル～」も今夏再び登場します。この神戸ベイエリアの夜景を一望できる広大な緑地を含む都心・ウォーターフロント全体を会場としてさらにパワーアップする「オーシャンズビアガーデン 2019」。2012年11月に神戸市の公募により「新港第一突堤用地借受人」の事業者として選定され、2015年12月に開業したラ・スイート神戸オーシャンズガーデンは、港にさらなる活気を起こすため、にぎわいを呼び、憩いを提供する新たな空間づくりに挑戦します。



オーシャンズビアガーデン 2019

【日 程】2019年5月13日(月)～10月11日(金)

【時 間】18:00～最終入店20:00 (L.O. 21:00) 平日限定 完全予約制

【料 金】6,000円/お一人様あたり

※表示料金は、消費税・サービス料10%を含みます。



◆小笠原シェフ特製プレート

チーズとハムのブリトー、イベリコ豚の春巻きとオリーブ串、国産ローストビーフ寿司 バルサミコ酢風味、雲丹のフランとマスコ、トラウトのタタキとスイートピクルス

◆スペシャルブッフェ(冷製)

ジャーサラダ(サニー、紫キャベツ、ニンジン、蒸し鶏、ミニトマト、サラダセロリ) バーニャカウダドレッシングほか2種類、サーモンマリネと烏賊のフルーツマリネ、ファルファレーとツブ貝のオニオンサラダ、チーズとハムの盛り合わせ

◆スペシャルブッフェ(温製)

天然海老のフリッター オニオンソース添え、ビーフカレーとターメリックライス、ローストポーク、インカのみぎめのフライ、キヌアとレモンチキンのガパオスパイスのトマト煮、ライムとアナゴの白焼き 焼きトウモロコシライス 赤い果実のドレッシング添え

◆デザートブッフェ

「ル・パン神戸北野」特製デザートブッフェ

◆飲み放題ドリンクメニュー(90分)

約90種類から選べるフリードリンク

さらに、女性グループのお客様には、ウェルカムドリンク(ロゼスパークリングワイン)をプレゼント



シェフ・ド・キュイジーヌ 小笠原靖彦(おがさわら やすひこ)

「本場のフランス料理を学びたい」との思いで、単身フランス・アルザス地方に渡り経験を積む。帰国後、東京・恵比寿「ジョエル・ロブション」を経て「ひらまつ」に移籍。すぐさまその才能を認められ、再びパリに渡りミシュラン二つ星の「ひらまつ パリ」で腕をふるう。帰国後、東京・広尾「ひらまつ(本店)」で料理長に。料理著書の出版、メニュー開発など幅広く活躍し、数々のメディアからも取り上げられ、テレビ・雑誌・メディア出演などで注目を集め、シェフとしての仕事の幅を広げていく。2015年より「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」の料理長に就任。

お客様のご予約・お問い合わせ先: ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン内

ラウンジ&テラス ル・オーシャン TEL: 078-381-7425 (イベント予約直通)

イベント詳細 URL: https://oceansgarden.jp/event/beer-garden_2019/

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラスイート 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

【ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 概要】

施設名 : 「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」

所在地 : 神戸市中央区新港町 1-2 (鉄骨造地上 2 階)

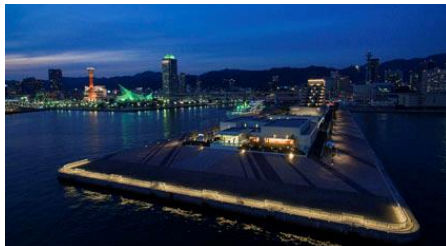
- ・ 1 階 : バンケットルーム、ラウンジ、チャペル、ガーデンテラス
- ・ 2 階 : カンファレンスルーム、控え室
- ・ 駐車場 : 280 台 (屋外)

開 業 : 平成 27 年 12 月 17 日

神戸の都心・ウォーターフロント 新港第一突堤用地において、神戸市の公募「新港第一突堤用地 借受人」(平成 24 年 6 月)により、平成 24 年 11 月に株式会社ラスイート(代表取締役社長: 関 寛之)が事業者を選定され、「ラスイート神戸新港第一突堤プロジェクト」として開発を進め、平成 27 年 12 月 17 日(木)にコンベンション棟「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」として開業いたしました。



神戸の利便性や快適なアクセスにリゾート環境をプラスしたエグゼクティブな施設。三宮から送迎バスで 5 分の立地。



神戸港に張り出した第一突堤から海を望む立地。チャペルやバンケットルームからも海を眺めることができる。



海を見渡せるラウンジ&テラスは、上質な調度品が並び、お越しになるゲストの皆様の待ち時間を優雅に。



270 度の水平線と同化する神戸最大級の独立型オーシャンフロントチャペル。



海を望むヨーロッパンガーデンでは、挙式後のフラワーシャワーやブーケトスに最適。



南仏リゾートを思わせるヨーロッパンモダンな雰囲気。最新鋭の設備を備えた披露宴会場でラグジュアリーパーティーを演出。



MICE やウェディングパーティーなど、スペース分割をはじめとした多彩にアレンジできるコンベンションホール。



大規模な国際会議から各種企業集會まで、様々なニーズにお応えできるトータルプランニングと万全なサポートで対応。



シアタースタイルでは最大 640 名、立食buffetスタイルでは最大 700 名様様の収容が可能。



神戸を拠点に活動するハイセンスなフロアリストが宴席を華やかに演出。



地元兵庫県産を始め、素材を活かしたシンプルで繊細な美食の一皿がパーティーを華やかに演出。



美食をしめくくるデザートは、パティシエが真心こめて仕上げたもの。