

NEWS RELEASE

2019年8月27日
株式会社ラスイート

報道関係者各位

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

甘くとろけるような「六甲和牛」、コンテスト優秀賞の「播州百日どり」、トロ顔負けの鱈など、兵庫五国からこだわり抜いた秋の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2019年9月1日(土)～2019年11月30日(土)の3ヶ月間、脂の風味が極めて良い「六甲和牛」や、全国銘柄食肉コンテストで優秀賞に輝いた「播州百日どり」、冬に備えて脂を蓄え、うま味が増す鱈など、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。



総料理長の田中耕太郎が厳選した秋のスター食材

同フェアでは、総料理長の田中耕太郎が、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、兵庫五国の全土から食材を厳選。レストラン「ル・クール神戸」や鉄板焼「心」のシェフ、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しました。

「ル・クール神戸」のディナーでは、神鍋高原で養殖され、地元の料理店でも人気の「田村鱈」や、口当たりが良く、しっかりとした歯ごたえが美味しい「播州百日どり」、食の宝庫の淡路島で水揚げされたばかりの太刀魚など、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、霜降りなのにしつこくない「六甲和牛」や、「寒鱈」とも呼ばれ、美食家をも唸らせる鱈、

牛乳本来の持ち味を生かしたチーズを手作りで作り続ける日向牧場のチーズなど、兵庫が誇るスター食材が勢揃いするコース料理をご用意します。

田中総料理長は「多くの人に味わってもらい、地元産の食材の魅力や生産者のこだわりを、料理を通じて多くの人に伝えたい」と意気込んでいます。

<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>ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)／ディナー17:30～22:30(L.O.21:00)

※鉄板焼「心」は土日祝に限り、ディナー17:00～22:30(L.O.21:00)

関連 URL： <https://www.l-s.jp/event/2938>

■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

(消費税・サービス料別)

《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 中川・畑・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
- ・優しく火を入れた田村鱒と雑穀米(※①)
- ・兵庫県産キノコと播州百日どりのコンソメ(※②)
- ・淡路島直送太刀魚のポワレ ゴボウのクリームソース
- ・ニュージーランド産仔羊のロティ トリュフ香る丹波産里芋とうりゅうの卵と共に
- ・パティシエ特製デザートワゴンのサービス



(※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

- ・但農どりのパヴェ 淡路玉葱のソースと共に 又は 本日の海の幸の一皿
- ・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 柚子風味の蕪と共に
又は 丹波地鶏胸肉ロティ 雑穀米と六甲シャンピニオンのリゾット添え
播磨金ゴマの香り
又は 特選牛の赤ワイン煮込み 但馬のとちみつ風味 秋の根菜添え
- ・フリアンディーズ
- ・一皿盛りの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
- ・秋刀魚とフォアグラ 赤ワインと肝のソース
兵庫県産酒米「山田錦」で作ったリゾット添え(※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
- ・一皿盛りの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
- ・淡路島産鱈のソテー 特製パン粉と2種のチーズソース(※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
- ・一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※④)

■五国秋フェア「心」の一品

- ・淡路島産鱈の塩タタキ 薫の香り 1,200円(※⑤)
- ・兵庫県産田村鱒のリエット ル・パン神戸北野のバゲット 900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 m²以上 3 室、約 70 m² 67 室／テラス面積は含まず）敷地面積：4,420 m²（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。



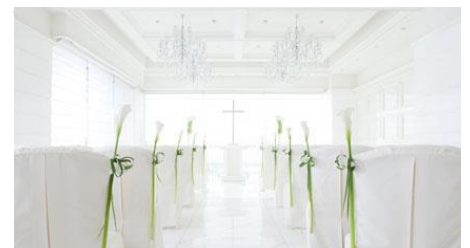
ガーデンと海を望む開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズを毎晩楽しむことができるラウンジ&バーです。



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でお客様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。