

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2019年12月18日
株式会社ラスイート

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン

春色のいちごづくし！ラ・スイートが彩るピンクアフタヌーンティー

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン(総支配人：坂口淳一 所在地：神戸市中央区)は2020年2月3日(月)から、目の前に神戸港の絶景を望むラウンジ&テラス「ル・オーシャン」で、新メニュー「Sweet Pink Strawberry Afternoon Tea ～HAIKARA 春色のいちごづくし～」の提供を開始いたします。

約150年前の神戸開港時の文化と、季節により表情を変える神戸港の情景を料理で描きながら、本場パリのミシュラン一つ星レストランで腕をふるった料理長の小笠原靖彦が、その華麗で繊細な料理や、いちごをふんだんに使用した春色のスイーツの数々で、これから迎える春をイメージしました。

Sweet Pink Strawberry Afternoon Tea ～HAIKARA 春色のいちごづくし～

【期間】2020年2月3日(月)～4月30日(木) 【時間】平日限定 11:30～15:00(ラストオーダー 14:00)

【場所】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」

◆アフタヌーンティーセット 4,200円

—Sweets—

ピンクのいちごクッキーシュー、いちごとチョコレートのムース
いちごティラミス、桜ゼリーと杏仁豆腐
いちごのロリポップ、タイベリーとカシスのギモーヴ

—Savoury—

ネージュジャムサンド、パルメザンチーズのブリュレ
いちごのヴィシソワーズ、ミートソースと岩津ねぎのパンズ
ポルチーニ茸のライスコロケ いちごのトマトソース

◆Special Strawberry Tea

+200円で、セットのドリンクを下記のドイツ老舗の最高級紅茶ブランド「ロンネフェルト」の、ストロベリーアフタヌーンティーにぴったりな茶葉に変更いただけます。

- ・ストロベリーフィールド
- ・グリーンルイボス ストロベリークリーム

※表示料金に、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。



【関連 URL】 https://oceansgarden.jp/event/sweetpink_afternoon/

【画像のダウンロードはこちらから】 https://oceansgarden.jp/data/pink_afternoontea.zip

【お客様のご予約・お問合せ先】 TEL：078-381-9741 (直通)

《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・呉・中川
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buffets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。