

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2024年8月16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
ショコラが奏でるハーモニーを愉しむアフタヌーンティー
「Chocolat Afternoon Tea ～午後のシンフォニー～」販売開始



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）では、2024年10月1日から、ラウンジ&バー「グラン・ブルー」で「Chocolat Afternoon Tea ～午後のシンフォニー～」の提供を開始いたします。

ラ・スイートのアフタヌーンティーは季節ごとにテーマやメイン食材を変えて提供しており、10月～12月のテーマは「シンフォニー」。ショコラをふんだんに使用したスイーツ、フランボワーズがほのかに香るスコーン、ショコラと相性抜群のセイボリーが奏でるシンフォニーをぜひご堪能ください。プチシューにチョコレートソースをかけて愉しむプロフィットロールや、クランベリーが爽やかなドリンク「スカーレットハーモニー」もご用意いたします。

Chocolat Afternoon Tea ～午後のシンフォニー～

【期間】2024年10月1日(火)～12月31日(火) 【時間】13:00～/15:30～(2部制)

【場所】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」

【料金】アフタヌーンティーセット シーズナルドリンク付 5,600円(税込6,160円)

アフタヌーンティーセット ロゼスパークリング付 5,900円(税込6,490円)

アフタヌーンティーセット グラスシャンパーニュ付 6,800円(税込7,480円)

※表示料金に別途サービス料10%を申し受けます。

【関連 URL】 <https://www.l-s.jp/event/3296/>

【予約 URL】 [https://www.tablecheck.com/shops/l-s-grandbleu/reserve?menu_lists\[\]=66ab4ce5c9f4b4b1088732f6](https://www.tablecheck.com/shops/l-s-grandbleu/reserve?menu_lists[]=66ab4ce5c9f4b4b1088732f6)

【お客様のお問合せ先】TEL：078-371-1188（ラウンジ&バー「グラン・ブルー」直通）

2024年アフタヌーンティー デジタルスタンプラリー

2023年11月に開業15周年を迎えたことを記念し、2024年のアフタヌーンティーでは、デジタルスタンプラリーを実施してきました。今回のアフタヌーンティーで最後となる4つ目のスタンプ獲得となります。これまで参加できなかった方も、スマートフォンでデジタルフォトフレームを使用したお写真を撮影して、お楽しみいただけます。



<メニュー>

○スイーツ

- ・プロフィットロール
- ・タルトショコラ
- ・いちじくのコンポートとムースショコラ
- ・パッションフルーツのボンボンショコラ

○スコーン

- ・フランボワーズのスコーン
(蜂蜜、クロテッドクリーム、ミックスベリージャム)

○セイボリー

- ・トリュフ風味ポテトチップス
- ・ブルーチーズとソーセージのキッシュ
- ・牛スモークサラダ
- ・サーモンのパテ



○シーズナルドリンク「スカーレットハーモニー」

クランベリーをメインに、ほのかなベリーの甘みとレモンの酸味が甘酸っぱいハーモニーを奏でる、スカーレットカラーが美しいドリンクです。甘いショコラのメロディーを引き立てる爽やかな一杯をお楽しみください。

※単品価格 1,300円(税込1,430円)



<ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド>

2008年11月開業。日本初のスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) 加盟ホテル。ミシュランガイドで「最上級の快適さ (神戸地区最高評価)」を6年連続受賞するなど、開業以来多数の受賞歴あり。総支配人は2017年、おもてなしのプロ「メートル・ド・テル」(飲食物給仕人)として西日本で初めて「現代の名工」として表彰され、2019年、令和元年春の褒章で「黄綬褒章」を受章した檜山 和司。



《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラスイート 企画広報部 向井 尚子 (MUKAI Shoko)

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