

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025年3月31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
初の“ミルクとチーズ”をテーマに「LA SUITE Milky Afternoon Tea」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、2025年5月1日からラウンジ&バー グラン・ブルーで「LA SUITE Milky Afternoon Tea」の提供を開始いたします。

5月から6月はラ・スイート初の提供となる、ミルクやチーズを主役としたアフタヌーンティーをお届けいたします。ウェルカムスイーツにミルクソースを注いで仕上げるコーヒーゼリーをご用意。パティシエ特製のスイーツには「ブルーベリーとレアチーズクリームタルト」や「リコッタチーズケーキ」など、チーズをお楽しみいただける心ときめくメニューが揃い、ラ・スイートのアフタヌーンティーで人気を誇るル・パン特製ブーランジェ手作りのスコーンやシェフ特製のチーズを使用した充実のセイボリーなど、ミルクとチーズの魅力を存分に味わう、贅沢なひとときをお過ごしください。

LA SUITE Milky Afternoon Tea

【期間】2025年5月1日(木)～6月30日(月) 【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/3340/>

【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）



<メニュー>

○ウェルカムスイーツ

- ・コーヒーゼリー

○スイーツ

- ・ブルーベリーとレアチーズクリームタルト
- ・ホワイトチョコレートのムース
- ・レモンのマカロン
- ・リコッタチーズケーキ



○スコーン

- ・ル・パン特製 ブーランジェ手作り スコーン
(ハチミツ、マーマレード、クロテッドクリーム)

○セイボリー

- ・牛タンモックとチーズのサンドウィッチ
- ・サーモンのムースとモッツアレラチーズ
- ・ミートローフ
- ・海老とパプリカのハニーマスタードマリネ



○シーズナルドリンク「ミルキーガーデン」

なめらかでコクのあるヨーグルトドリンクに、トロピカルな甘酸っぱさが広がるマンゴーソースを加えました。さらに見た目も可愛いアイスクリームをトッピング。マンゴーのフルーティーな香りがヨーグルトの酸味を引き立てミルキーな優しい甘さが絶妙にマッチした一杯に仕上げました。

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 清水 祥子 (SHIMIZU Shoko)

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