

NEWS RELEASE

2017年8月18日

報道関係者各位

株式会社ラススイート

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン

「メゾン ポール・ボキ्यूズ」初代料理長 牧村シェフを招いて 『美食の饗宴』を開催

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、パリでミシュラン一ツ星を獲得した「レストラン ひらまつ」を経て「ひらまつ（本店）」で料理長を務めた当館料理長 小笠原靖彦と、フランス料理界の最高峰に君臨し三ツ星を獲得し続ける「ポール・ボキ्यूズ」の日本総本山「メゾン ポール・ボキ्यूズ」初代料理長を務め、現在「スカイレストラン 634（ムサシ）」料理長 牧村 直哉氏の、トップシェフ二人による美食会を、2017年10月4日（水）に開催いたします。



小笠原 靖彦

ミシュランの星が輝くレストランで修業した二人の料理人がタッグを組み、開港150年に沸く神戸で催す美食の饗宴。開港後の文明開化により世界に通じるブランド牛となった「神戸牛」、栄養が豊富な東京湾で獲れた希少な「江戸前穴子」など、関西と関東それぞれの土地の厳選した食材をそろえた和洋折衷全9品をフルコースで提供いたします。



牧村 直哉氏

《イベント概要》

開催日 / 2017年10月4日（水）

時間 / 17:30 受付 18:00 開宴

場所 / ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン

（神戸市中央区新港町1-2 TEL：078-381-7777）

料金 / 18,000円（料理・飲み物代含む）

※表示料金に別途消費税、サービス料10%を申し受けます。

定員 / 100名

URL / <https://oceansgarden.jp/event/cuisine/>

《お客様お問い合わせ》

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン TEL：078-381-7777



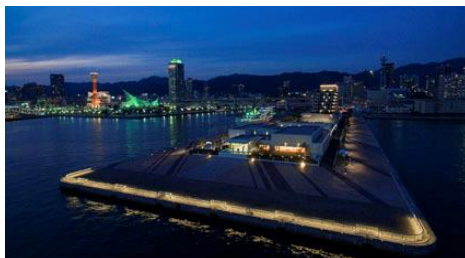
ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラススイート 企画広報営業部 畑・中川・呉

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】



コンセプト：“餐”・“飾”・“饗” マリアージュ

日本とフランスの食文化が響きあう新たな美味しさ、季節の移ろいを感じる自然が創造する
美しさ、心地よさを演出しもてなす人が創造する美しさの絶妙なマリアージュ。

シェフ・ド・キュイジーヌ 小笠原 靖彦 (Yasuhiko Ogasawara) :

「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一ツ星の「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」の料理長として就任。



【スカイレストラン 634】



コンセプト：「東京キュイジーヌ」

フランス料理の技法をベースに江戸東京を意識した和のテイストを融合させた料理で皆様をおもてなしいたします。

「東京近郊の食材(地産地消)や和食材も取り入れた料理」

日本の首都 東京に入るさまざまな食材、調味料などを取り入れ、近未来的デザインのタワーにふさわしい最新の調理技術と日本の伝統を意識した古典的な調理技術の融合を一皿に実現します。

「江戸の心とエスプリの共演」

確かな仕事を仕上げる江戸職人の心意気と、エレガンスであり華のあるフランス料理の表現方法。伝統的でありながら現代的なエッセンスを加えたどこか懐かしくどこか新鮮な味わいを、四季豊かに彩ります。

料理長 牧村 直哉 (Naoya Makimura) 氏 :

1967年生まれ。10代からフランス料理を学び、ミシュランを獲得した、代官山「メゾン ポール・ボキューズ」料理長等を歴任し、

「Sky Restaurant 634」の料理長に就任。培ってきたフランス料理をベースに和のテイストを加えた、独創的な料理スタイルを提案します。



【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)

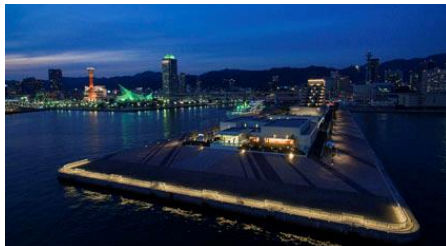
- ・ 1 階 : バンケットルーム、ラウンジ、チャペル、ガーデンテラス
- ・ 2 階 : カンファレンスルーム、控え室
- ・ 駐車場 : 280 台 (屋外)

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。