

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2017年10月17日

株式会社ラスイート

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
「シャンパンの帝王」クリュッグをマグナムボトルで愉しむ
22名限定 KRUG Night at La Suite

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド（代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区）は、2017年12月14日（木）、「シャンパンの帝王」と称されるシャンパーニュ「クリュッグ」より、ブランドアンバサダー ティモシー・ベック氏を迎え、22名限定にてクリュッグ メーカーズディナーを開催します。

1843年の創業以来、伝統の製法を忠実に守り続けるクリュッグ。今回その珠玉のラインナップよりクリュッグを代表するシャンパーニュ、「クリュッグ グランド・キュヴェ」、力強さとエレガントさを兼ね備える「クリュッグ ロゼ」、特別な年にしか造られない「クリュッグ ミレジメ」をマグナムボトル（1,500ml）をご用意いたします。「クリュギスト（Krugist）」と呼ばれるようなファンまで存在する、正真正銘高級シャンパーニュ・ハウスの希少なラインナップを贅沢にお楽しみいただける一夜限りのイベントです。



KRUG Night at La Suite

[日時] 2017年12月14日（木） 18:30 受付 19:00 開宴

[定員] 22名限定

[会場] ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 3階宴会場 プレジール

[料金] 70,000円（お食事、シャンパーニュを含む）

◆当日のシャンパーニュ

KRUG Grand Cuvee Magnum (1,500ml)

クリュッグを代表するシャンパーニュ。6～10年にわたる収穫年の異なる120種類以上のワインをブレンドし、力強さと複雑さ、豊かさと清々しさのバランスが素晴らしいシャンパーニュです。

KRUG Rose Magnum (1,500ml)

力強さとエレガンスを備えたクリュッグならではのロゼ・シャンパーニュ。きめ細かな泡立ちが長く続き、辛口でありながら、この上なく優雅な芳香。

KRUG Millesime Magnum (1,500ml)

単一年のワインだけで作るシャンパーニュのことで良質なブドウが収穫できた年のみに造ることができるため、贅沢でパワフルかつ濃厚な味わいを堪能出来ます。ラベルにはブドウの収穫年が記載されており、その年のブドウの出来をそのまま味わえると、クリュッグ愛好家から絶大な人気を博しています。

※表示料金は消費税・サービス料10%を含みます。



クリュッグ・ブランド・アンバサダー ティモシー・ベック氏

オーストラリア南オーストラリア州バロッサヴァレー出身。百年以上続く葡萄園の五代目当主で、幼少の頃からワインに囲まれ、ブドウと共に育った。世界最高峰の醸造学(Oenology)で有名なアデレード大学で醸造学を修めたワインメーカーでもあり、オーストラリアを代表するワイナリー、エルダートン等にて研鑽を積んだのちに、日本に居を構え、名門ワインスクール「アカデミー デュ ヴァン」の講師、コンサルティングやワインプロデュースなど多方面で活躍中。ワインを愛する情熱と姿勢、深く膨大な知識を持ち、日本、アジア、そして世界のマーケット事情に深い見識を有す稀有なスペシャリスト。

関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1054>

お客様のお問い合わせ：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 078-371-1111（代）

《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

【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し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をお楽しみいただけます。



「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



ホテル直営の女性専用サロン。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ト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りスムーズで温かいホスピタリティを実現。