

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2017年10月4日

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

### 270度海に囲まれ、フォトジェニックなビアマルシェで「私好みのビール探し」 開業後初となるオクトーバーフェスト開催

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、館内のカフェレストラン「ラウンジ&テラス ル・オーシャン」において、2017年10月5日（木）より10月31日（火）まで、「私好みのビール探し」をコンセプトに、ビールのお祭りをもっと愉しく好みのビールを探求する「オクトーバーフェスト～ビアマルシェ～」を開業後初めて開催します。

ご用意するのは、世界で最も歴史のあるビール審査会"International Brewing Awards 2017"で金賞を受賞した「伊勢角屋麦酒 ペールエール」をはじめ、クラフトビールの厳選ラインナップからお好きな3種類を選びビールの飲み比べができる「ビアマルシェプラン」、そしてワインやカクテルなど約70種類以上の豊富なドリンクをお愉しみいただく「カクテルプラン」の2プラン。いずれのプランも、パリのミシュラン一ツ星で腕をふるった当館シェフ・ド・キュイジーヌ小笠原 靖彦によるオリジナルソーセージを含むビアフェストプレートやオードブル、姉妹施設「スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野」特製のデザートbuffet付き。1,000万ドルの神戸の夜景を眺めながら、フォトジェニックなビアマルシェで秋の夜長をお愉しみいただけます。



#### オクトーバーフェスト～ビアマルシェ～

【開催期間】2017年10月5日（木）～10月31日（火） 平日限定 完全予約制

【時間】18:00～22:00（最終入店20:00）

【会場】ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 1階 「ラウンジ&テラス ル・オーシャン」

【料金】6,000円

【プラン】ビアマルシェプラン（ビール3種の飲み比べ）

カクテルプラン（約70種類のワインやカクテル飲み放題）

※いずれもオードブル、ビアフェストプレート、デザートbuffet付き

※仕入れ状況等により、メニュー内容が変更になる場合があります。※写真はイメージです。

※席のご利用時間は、120分となります。（時間延長お1人様30分2,200円）

※表示料金は消費税・サービス料10%を含みます。

## <ビールの厳選ラインナップ>

「ビアマルシェプラン」では、下記よりお好きな3種類を選び、ビールの飲み比べをお愉しみいただけます。

### 伊勢角屋麦酒 ペールエール (日本)

伊勢の地ビールとして知られる伊勢角屋麦酒。のど越しがよく、上質のカスケードホップが織りなす柑橘系の香りと風合い、まろやかな甘みとホップの苦みが高いレベルで融合した、上質の麦酒です。2016年 The International Beer Cup 金賞、2017年 International Brewing Awards 金賞。

### 箕面ビール スタウト (日本)

緑豊かな箕面(みのお)で生まれたおいしい地ビール。コーヒーやビターチョコレートを思わせるフレーバー、滑らかなやわらかさとドライな後味にこだわった、飲み飽きないスタウト。2014年 World Beer Awards 世界金賞受賞、2016年 World Beer Cup 世界金賞受賞。

### 六甲ビール ピルスナー (日本)

六甲ビールの中で最も飲みやすいタイプ。ライトで柑橘アロマとモルトの甘みのある味が特徴で、香りがよく、苦みを残さないの地ビール初心者にもおすすめ。

### エルディンガー ヴァイスビア ヘーフェ (ドイツ)

ドイツで最も売れている上面発酵小麦ビール。心地良い酸味に、小麦モルトの香りが加わり、ホップの苦みは柔らかで、とてもまろやか。炭酸ガスが強い為、泡立ちが木目細かく良く、とてもクリーミーな口当たりです。

### ケストリッツァー シュヴァルツビア (ドイツ)

ビターチョコを思わせる上品な甘く豊かな香りとまろやかな苦味が特徴的な都会派黒ビール。極めて良質なホップを使用し、飲み込むとしっかりローストした大麦の香りとコクが感じられ、一口の満足度がとても高いビールです。

### フリー ラドラー (ドイツ)

ビールとレモネードを1:1で割った本場ドイツの定番ビアカクテル。フルーティーで華やかな香りを楽しみながら口に含むとレモネードの爽やかな味わいが広がり、後味には爽やかな清涼感、ほんの少しビールの余韻が残ります。

## <ビアフェストプレート>

- オリジナルソーセージ2種(但馬ワカメ、朝倉山椒)、シュークルート
- ベックオフ(アルザス地方の郷土料理、牛肉、羊、野菜の白ワイン煮込み)
- スモークサーモンとタルトフランベ



<ドリンク、フード一例>



#### ◆小笠原 靖彦 (おがさわら やすひこ)

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 料理長

「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。

<<関連 URL>> <https://leoceen.jp/event-fair/oktoberfest/>

<<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

<<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・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 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。