

NEWS RELEASE

2018年2月20日
株式会社ラススイート

報道関係者各位

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

【第9回播磨フェア】 出荷頭数は1ヶ月で10頭 希少な「播州牛」がフェア初登場！
食の宝庫「播磨」を代表する「播州百日どり」「ぼうぜ鯖」を贅沢に味わう特別ディナー

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)では2018年3月1日(木)～4月30日(月)の2ヶ月間、希少価値の高いブランド牛「播州牛」や「地鶏・銘柄鶏好感度コンテスト」で優秀賞に輝いた「播州百日どり」、脂が乗った肉厚の身が特徴で「トロサバ」とも呼ばれる「ぼうぜ鯖」など、播磨地方の厳選食材を主役にした特別メニューを提供する「播磨フェア」を開催します。

当ホテルでは開業以来、1年を5シーズンに分け、総料理長が自ら兵庫五国を巡って食材を探す地産地消のグルメフェア「兵庫のテロワール “五国の味めぐり”」を開催。今回は、総料理長の田中耕太郎が、肥沃な播磨平野と豊かな海産物の播磨灘を有する「播磨」を訪れて、海・山・大地の魅力あふれる食材に出会いました。



希少価値の高いブランド牛「播州牛」

「播州牛」は、「4等級以上で月齢28ヶ月以上の雌牛」と、松阪牛や米沢牛に並ぶ厳しい条件が課されています。見事な霜降りが特徴で、日本有数の伝統的な銘柄牛肉に匹敵するほどの味わいですが、ブランドとしての知名度が低く、知る人ぞ知る絶品牛。高度な肥育技術をもとに、極上播州牛を提供し続けている生産者の努力に感銘を受けた当ホテルのシェフと、「おいしさを多くの人に知ってもらい、地元で食べに来て欲しい」という生産者の思いが一致し、レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」のディナーに初めて登場します。また、「播州百日どり」や「ぼうぜ鯖」を筆頭に、独自のそうめんブランドを展開する播磨喜水(きっすい)の手延べ麺、色白でもちもちした食感が特徴の「姫路れんこん」、100%無添加の「ひまわり油」などにも注目。播磨産食材の多彩な活用方法を考え産地振興につなげようと、レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」、同ホテル直営「スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野」のパティシエがタッグを組み、コース料理のアミューズからデザートまで、食材の美味しさを最大限に引き出したメニューを考案しました。料理を通して「播磨が誇る最高の味を多くの人に知ってほしい」という生産者の熱い想いを届ける「播磨フェア」。神戸にしながら、広大な播磨地方の極旨食材を一度に味わえる2ヶ月です。

<開催概要>

■レストラン「ル・クール神戸」 TEL 078-371-0055

◇播磨フェアディナー：13,000円

◇播磨フェアランチ：メイン1品 3,800円、メイン2品 5,000円

<営業時間>ともに、ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00) / ディナー 17:30～22:30(L.O.21:00) (消費税・サービス料別)

■鉄板焼「心」 TEL 078-371-6644

◇播磨フェアディナー：13,000円

◇播磨フェアランチ：4,900円

《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 中川・畑・呉

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

レストラン「ル・クール神戸」 Restaurant LE CŒUR KOBE

■播磨フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・アミューズ プーシュ
- ・ぼうぜ鯖のベニエと御津のにんじんのマリネ ひまわり油のシャーベットと共に
- ・“播州百日どり” のロワイヤルと春野菜 室津漁港直送アサリのクリームスープ
- ・瀬戸内産天然真鯛のパネ香草風味と加西で採れたトマトのコンフィ
ゆず風味のブルブランソース
- ・播州牛ロース肉のグリエと勘兵衛れんこんのデクリネゾン
わさび風味のマデラソース
- ・グラン・デセール



播州百日どり



ぼうぜ鯖

■播磨フェアランチメニュー メイン1品 3,800 円、メイン2品 5,000 円

- ・瀬戸内産海の幸のサラダ仕立て バルサミコヴィネガー風味
又は 本日のオードヴル
- ・本日のスープ
- ・瀬戸内直送 鮮魚のお料理
又は 天然鯛のポッシェ 室津漁港直送のアサリと菜の花
又は 播州百日どりのパロティース 焦がしバターとエシャロットのソース
又は 特選牛のパストラミ風 御津のにんじんと共に
- ・シェフパティシエ特製デザート



播磨喜水

鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

■播磨フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・季節の味わい三種
- ・本日のスープ
- ・ぼうぜ鯖の幽庵焼き フォアグラを添えて 安富ゆずもろみのソース
- ・「心」特製サラダ
- ・播州牛 フィレ 又は サーロイン 焼き野菜を添えて
又は 活鮑の鉄板焼き
- ・兵庫県産コシヒカリ 又は ガーリックライス 又は 素麺 又は にゅう麺
- ・シェフパティシエ特製デザート



姫路れんこん



ひまわり油

■播磨フェアランチメニュー 4,900 円

- ・季節の味わい
- ・室津漁港直送アサリの餡かけ 桜仕立て 鯖の播磨喜水包み焼き
- ・「心」特製サラダ
- ・フィレ 焼き野菜を添えて
- ・ご飯
- ・シェフパティシエ特製デザート



ゆず



御津のニンジン

■播磨フェア「心」の一品 各 1,000 円

- ・“ぼうぜ鯖”のハリマ味噌煮
- ・赤穂玄米シートの季節焼



玄米シート



希少品種「Splash」

(消費税・サービス料別)

<ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長 田中 耕太郎(たなか こうたろう)>



1981年ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャペル」にて上柿元 勝氏に師事。1991年ハウステンボスホテルズに入社し、副料理長、料理長職を歴任。在籍中にオランダ アムステルダムの「ホテルアムステルインターコンチネンタル」にて1年間実務研修を重ねる。2005年鹿児島山形屋グループ(株)クーダイニングに入社し、上柿元 勝氏プロデュースによる、フレンチレストラン「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」の総料理長を務める。2014年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド統括料理長に就任し、現在は総料理長を務める。2015年楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル@2015」において、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドを優勝に導く。社団法人日本エスコフィエ協会会員。トックブランシュ国際倶楽部会員。

【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と共にお楽しみいただけます。



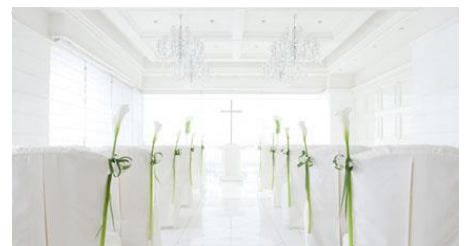
ガーデンと海を望む開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズを毎晩楽しむことができるラウンジ&バーです。



女性専用のスパ&エステティックサロン「ラ・シェール」。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をお客様に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ってスムーズで温かいホスピタリティを実現。