



# NEWS RELEASE

2018年3月29日  
株式会社ラスイート

報道関係者各位

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
4月1日(日) オープン! 「ラ・スイート シーサイド フェスト」  
煌めく神戸の夜景とともにトロピカル気分を愉しむワイン&ビアガーデン

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、2018年4月1日(日)から10月31日(水)まで、目の前に神戸港を望み、開放感あふれるガーデンテラスにて、「ラ・スイート シーサイド フェスト ～トロピカル ワイン&ビアガーデン～」を開催いたします。

今年は南国の海辺リゾートをイメージし、「トロピカル」をテーマに開催。専属バーテンダーの特別レシピによる、トロピカルなウェルカムカクテルをお楽しみいただいたあとは、フレンチの一流シェフが手掛ける本格的なオードヴルと、ソムリエが世界中から厳選したワインを含むフ्रीドリンク 90分付きの多彩なプランを満喫いただけます。



また、フレンチの一流シェフによる本格派グランピング「Garden Grill」では、神戸牛をはじめ、神戸ポークソーセージや瀬戸内産タコ、三田ポークなど、開業以来のコンセプトである地産地消のメニューをご用意いたします。

1000万ドルの夜景と言われる神戸の夜景を眺めながら、ラ・スイートならではのスタイリッシュな空間とおもてなしで優雅な大人の夜をお過ごしいただけます。



- ◆開催期間：2018年4月1日(日)～10月31日(水)
- ◆営業時間：月曜日～金曜日 18:00～22:00(最終入店 20:00)  
土曜/日曜/祝日 17:00～22:00(最終入店 20:00)

- ◆プラン：LUXURY 男性 6,500円 女性 6,000円  
CELEBRITY 男性 10,000円 女性 9,000円

※表示料金は消費税・サービス料 10%を含みます。

- ◆イベント URL：<https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1118>
- ◆お客様お問い合わせ：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 078-371-1188 (直通)

《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

# La Suite Seaside Fest Tropical Wine & Beer Garden

— ラ・スイート シーサイド フェスト ～トロピカル ワイン&ビアガーデン～ —

◆営業時間 / [月曜日～金曜日] 18:00～22:00 (最終入店 20:00) ◆会場 / 2階 ガーデンテラス  
[土曜日・日曜日・祝日] 17:00～22:00 (最終入店 20:00)

南国の海辺リゾートをイメージし、  
トロピカルをテーマに開催する  
シーサイド フェスト。  
ハイビスカス、クランベリーなどを使用した、  
すっきりと、そして華やかな  
ウェルカムカクテルでお出迎えます。  
カクテルを片手に、開放感溢れるテラスで  
爽やかな海風を感じてトロピカル気分を満喫!



## LUXURY [ラグジュアリープラン]

◆料金 / 男性 6,500円 女性 6,000円

2～10名様 ※11名様以上要相談

- 料理**
- グリッシーニ ● スペシャルオードヴルプレート ● シーフードサラダ
  - ル・パン特製パンの盛り合わせ ● 地元で育てた豚ロース肉のグリル
  - ベンネ ボロネーズソース ● 特製デザートプレート

フリードリンク (90分) —

- ウェルカムカクテル (ノンアルコール) ● スパークリングワイン2種
- 白ワイン5種 ● 赤ワイン5種 ● フルーツワイン3種
- カクテル4種 ● ソフトドリンク5種
- ビール3種 [ハートランドビール・よなよなエール・ギネスビール]



## CELEBRITY [セレブリティプラン]

◆料金 / 男性 10,000円 女性 9,000円

2～15名様 ※16名様以上要相談

- 料理**
- グリッシーニ ● スペシャルオードヴルプレート
  - 地元野菜の新鮮サラダ ● 瀬戸内産旬魚とポテトのアヒージョ
  - 特選牛ロース肉のグリル マスタードソース
  - ル・パン特製パンの盛り合わせ ● パティシエ特製アシェット・デセル

フリードリンク (90分) —

- ウェルカムカクテル (ノンアルコール) ● スパークリングワイン2種
- 白ワイン5種 ● 赤ワイン5種 ● フルーツワイン3種
- カクテル4種 ● ソフトドリンク5種
- ビール3種 [ハートランドビール・よなよなエール・ギネスビール]



※表示料金は消費税・サービス料10%を含みます。

## LA SUITE Style Glamping [Garden Grill]

ラ・スイート スタイル グランピング  
[ガーデングリル]

### 一流シェフによる本格派グランピング“Garden Grill”登場!

人気のグランピングをラ・スイートスタイルにアレンジ。BBQの本場、南アメリカから取り寄せた本格ガスバーベキューグリルを使用した、一流シェフによるラ・スイートならではのグランピングをお楽しみいただけます。

- 神戸牛ロース肉のポワレ (100g) 12,000円
- 黒毛和牛ロース肉のポワレ (100g) 9,000円
- 三田ポークのポワレ 4,500円
- 瀬戸内産タコのアヒージョ 2,000円
- 神戸ポークソーセージのグリル 1,800円
- オレンジ風味のクレープ 1,500円

※表示料金に別途、消費税・サービス料10%を申し受けます。



※みなとこま海上花火大会及び、ホテルイベント開催日を除く。 ※表示料金は全てお1人様あたりの料金です。 ※その他にもフードメニューを追加料金にてご用意しております。  
※お席は120分までとさせていただきます。 ※写真はイメージです。 ※当日の天候により、開催を中止させていただく場合がございます。  
※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。 ※9月よりメニューを変更し、ご提供する予定です。予めご了承ください。

[協力・協賛 / キリンビール株式会社]



## 【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 m<sup>2</sup>以上 3 室、約 70 m<sup>2</sup> 67 室/テラス面積は含まず)

敷地面積 : 4,420 m<sup>2</sup> (1,337 坪)

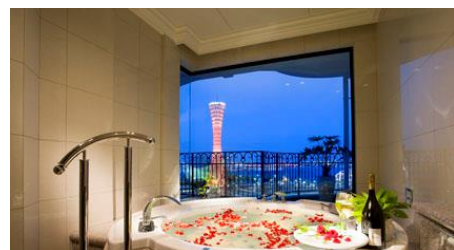
神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージュー・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳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。



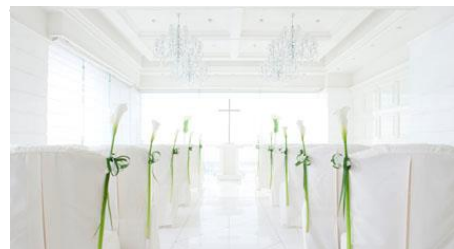
「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



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。



「キュージュー・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。