



NEWS RELEASE

2018年8月30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
フランス料理の巨匠 上柿元 勝×総料理長 田中 耕太郎
師から弟子へ受け継がれる情熱と一流の技を料理に込めて

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド（総支配人：檜山 和司 所在地：神戸市中央区）では2018年9月14日（金）、日本のフランス料理界を牽引する上柿元 勝氏を迎えて、当館総料理長 田中 耕太郎とのコラボレーションイベント「美食の饗宴 上柿元 勝×田中 耕太郎 一日限り、豪華スペシャルコラボ 至高のランチ&ディナー」を開催します。

フランス・食の都リヨンに伝説の名店を作り上げた料理界のダ・ヴィンチ、故アラン・シャペル氏。その愛弟子であり、アラン・シャペル唯一の支店を神戸に出すことを許された上柿元 勝氏と、上柿元氏から薫陶を受けた当館総料理長 田中 耕太郎の師弟コンビが至高の料理の数々を披露します。

「自然の恵みに感謝し、地元の食材をふんだんに愉しむフレンチ」を提供する一日限りのイベント。当イベントでしか味わうことができない研ぎ澄まされた二人のエスプリの融合と、師から弟子へ受け継がれる技を美食の世界でご堪能いただけます。



総料理長 田中 耕太郎

料理人 上柿元 勝

美食の饗宴 上柿元 勝×田中 耕太郎 一日限り、豪華スペシャルコラボ 至高のランチ&ディナー

【日時】2018年9月14日（金）

ランチ ◆12:00 開宴 ◆料金/18,000円

ディナー ◆19:00 開宴 ◆料金/25,000円

【会場】3階 宴会場 フローラ

【定員】各60名

宿泊プランもご用意しております。

【美食の饗宴 上柿元 勝×田中 耕太郎】9月14日～1泊 5名様限定 スペシャルディナーイベント付宿泊プラン

【料金】お一人様 47,000円～（2名様1室）

【内容】スペシャルディナーイベント、朝食代を含む

※上記料金は、食事、飲み物、消費税、サービス料を含みます。

イベント関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/155>

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 078-381-9006（営業直通）

上柿元 勝



1950年鹿児島生まれ。1974年単身渡仏。パリとジュネーヴの「ル・デュック」、リヨンの「アラン・シャペル」、ヴァランスの「ピック」で修行。1981年神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」のグランシェフを10年間務める。この間「トロワグロ」「ジャマン」にて修行。1992年ハウステンボスホテルズ総料理長及び、ホテルヨーロッパ総支配人を務める。この間ニューヨークの一流レストラン「ダニエル」「パーセ」で研修。1999年メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会名誉会員に就任。2003年フランス共和国より農事功労章シュヴァリエを受章。2005年鹿児島にてフランス料理「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」プロデュース。2007年「長崎県美術館カフェ」プロデュース。2008年株式会社オフィス・カミーユ設立。代表取締役。「パティスリーカミーユ」開店。オーナーシェフを務める。常に自然の恵みに感謝し、食文化の発信を目指すとともに、日仏の交流にも努める。さらに、地元食材の普及と食育の推進に取り組む。NHKテレビ「きょうの料理」講師。長崎県観光マイスター。フランス料理アカデミー会員。(社)日本エスコフィエ協会副会長。著書：『フランス料理のスピリッツ』『総料理長の四季』『ソース』。

【ミディソレイユ】

いつまでも輝き続ける太陽のように、南の地ならではの食文化をいつまでも提供し続けていきたい願いと想いを込めてつけられたお店の名前が,"Midi Soleil" (フランス語で『南の太陽』)。日本で最先端の食であることを自負する私たちは、この本土最南端の街から全国へ食を発信し続けていきたいと考えています。



田中 耕太郎

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長



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、ラ・スイートを優勝に導く。2018年全日本調理師協会「料理の超人」受賞。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。

【レストラン ル・クール神戸】

キュージーヌ・テロワール(地産地消)をテーマに、兵庫ならではの旬の味わいを尊重しながら、最高の料理に仕上げるべくシェフが腕を振ります。2008年11月の開業以来、1年を5つのシーズンに分け、兵庫の五国を一つずつめぐり、総料理長が自ら食材探しを行う地産地消グルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」もラ・スイートならではの試み。伝統的な調理法を継承しつつ、それぞれの食材の持つ個性を生かした料理が生み出されます。地元の産物でおもてなしとワインが奏でる本格派フレンチを堪能いただけます。



《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

【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。



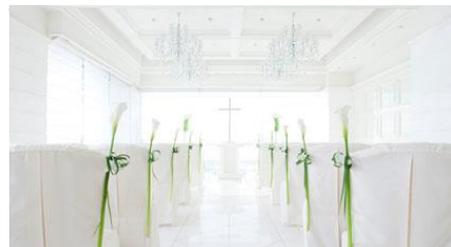
「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



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。