

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン  
農林水産大臣賞に何度も輝く兵庫県三田市産「母子茶」を  
贅沢に使った和洋折衷の「アフタヌーンティー」が登場！



お茶尽くしアフタヌーンティー ～HAIKARA～

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン(総支配人：坂口淳一 所在地：神戸市中央区)ではこのほど、目の前に神戸港の絶景を望むラウンジ&テラス「ル・オーシャン」で「お茶尽くしアフタヌーンティー ～HAIKARA～」の提供を開始しました。

同店の人気メニューで、約150年前の神戸開港時の文化をイメージした和洋折衷「アフタヌーンティー」を全面リニューアル。歴史ある茶産地が多い兵庫県で、伝統の継承に懸命な農家を応援しようと、サービススタッフの山田海里さん(23)が自ら県内の主要産地にお問い合わせ、フランス料理のシェフやパティシエとともに、三田市母子の加工生産組合「茶

香房きらめき」から取り寄せた「母子茶」を贅沢に使ったスイーツや、地元産の農産物をふんだんに使った全10種の和洋折衷メニューを作り上げました。

「ほうじ茶のわらび餅」は、風味を生かすために煮詰めたほうじ茶とわらび粉を丹念に練り上げ、つるんとした口当たりとほうじ茶の風味が特徴。緑が鮮やかな「抹茶ティラミス」は、県産の茶パウダーを染み込ませた2層のスポンジとクリーム of 食感が絶妙です。開業以来、海と山のある町・神戸をテーマにした料理作りにこだわるフレンチシェフの小笠原靖彦料理長がおススメの一品は、「旬の野菜と海老の華みやび揚げ お茶塩添え」。お茶塩の風味は揚げ物との相性が抜群で、カラータピオカ粉で揚げたサクサクの海老は、カラフルな色合いが美しいフォトジェニックに。季節感を感じていただけるよう、一皿に秋感が溢れるスイーツやフードメニューを彩り豊かに盛り付けました。

アフタヌーンティーセットに合わせるドリンクは、「煎茶ははこ茶」や「黒豆茶」など12種類。グラスの淵に抹茶パウダーを付けたおしゃれなノンアルコールカクテル「梅薫るお茶カクテル」もオプションでご用意しました。ボリュームたっぷりのラインアップで、ランチにもぴったり。陽光に煌めく神戸の港を眺めながら、優雅なひと時をお茶尽くしアフタヌーンティーとともに過ごしてください。「お茶尽くしアフタヌーンティー～HAIKARA～」の提供期間は2019年3月29日(金)までで、お茶と季節ごとのおすすめ食材を融合させた一皿をご提供していく予定です。

## <ラウンジ&テラス「ル・オーシャン」>

■開催概要 2019年3月29日(金)までの平日限定 (提供時間 11:00～16:00 (L.O.15:00))

[料金] お一人様 3,500円 ※表示料金に別途消費税・サービス料

《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・漣・小笹

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

## <お茶尽くしアフタヌーンティー>

### ■メニュー内容

- ・冷製白玉ぜんざいと緑茶シロップ
- ・ローストビーフ、抹茶チーズ、レタスのライスバーガー
- ・ほうじ茶のわらびもち 黒蜜ソース
- ・穴子の煮こごりと淡路玉葱の冷製スープ
- ・丹波栗モンブラン
- ・旬の野菜と海老の華みやび揚げ お茶塩添え
- ・抹茶ティラミス
- ・お茶クッキー
- ・アイスクリーム（ほうじ茶と丹波黒豆）



### ■ドリンクメニュー

下記から1種類お選びいただけます。

- ・兵庫の母子茶（煎茶ははこ茶 or 黒豆茶）
- ・ル・オーシャン オリジナルブレンドコーヒー
- ・紅茶 ドイツ老舗の最高級紅茶ブランド「ロンネフェルト」（ダーズリン・サマー・ゴールド、スイート・ジンジャー、アッサム・バリ、レモン・スカイ、レッド・ベリーズ、ゴールドデン・ダーズリン・アールグレイ）
- ・兵庫県産 香寺ハーブ・ガーデンのオーガニックハーブティー（ローズ・ヒップ、ミント、レモングラス）



梅薫るお茶カクテル

### +400円で【梅薫るお茶カクテル】付きに

グラスの淵を抹茶パウダーでコーティングした、緑色のグラデーションが特徴の繊細なノンアルコールカクテル。お好みでレモンスライスを入れていただくと、さらにすっきりとした味わいをお楽しみいただけます。

※追加料金でドリンクをアルコールに変更可能。

### ■ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン シェフ・ド・キュイジーヌ 小笠原 靖彦



「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」の料理長に就任。

## 【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ガーデンでは、挙式後のフラワーシャワーやブーquetsに最適。



南仏リゾートを思わせるヨーロッパモダンな雰囲気。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に対応。



シアタースタイルでは最大 640 名、立食ブッフェスタイルでは最大 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ー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。オーダーメイドケーキも承る。