



# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2018年11月1日  
株式会社ラススイート



## ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

開業 10 周年記念 100 万円のペアディナー！

ワインの最高峰ロマネ・コンティ (DRC 全 8 種のグラン・クリュ)  
世界一のソムリエ 田崎 真也が贈る！一生に一度のスペシャル エクスペリエンス

2018年11月1日に開業10周年を迎えたホテル 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、2019年5月23日（木）、ロマネ・コンティ家の所有する偉大なグラン・クリュ全8種をお楽しみいただける一夜限りのイベントを開催いたします。

ロマネ・コンティは、極めて稀少性が高いメゾンであり、世の中で最も手に入りにくいと言われる銘酒。本イベントでは、神秘、奇跡とも言われるその「ロマネ・コンティ」を単独所有する醸造元として、世界中にその名をとどろかす名門中の名門、「ドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」のグラン・クリュ全8種を正規ルートで入手し、万全の体制で管理されたその確かな品質のまま、皆様にご提供致します。



世界最高峰のワインをサービスするのは、「世界一のソムリエ」田崎真也氏。力強さ、華やかさ、その高貴な骨格、甘美な味わいなど世界最高峰のド・メヌ、DRCの歴史の全てを語り、この世に二度とないプライスレスな感動体験へと皆様をエスコートいたします。

開業10周年の節目の年に、さらなる高みを目指して新たな章の幕を開けたホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドが、歴史の1ページを刻む瞬間です。  
（「世界一のソムリエ」田崎 真也氏（左））

ワインの最高峰ロマネ・コンティ (DRC 全 8 種のグラン・クリュ)  
世界一のソムリエ 田崎 真也が贈る！一生に一度のスペシャル エクスペリエンス

**La Suite Experience through the full range of Domaine de la Romanée-Conti, 8 Grand Crus  
Supervised by Shinya TASAKI, Best sommelier of the World.**

[ 日 時 ] 2019年5月23日(木) 受付&アペリティフ 18:30 開宴 19:00

[ 会 場 ] 3階 宴会場 プレジール&ガーデンテラス

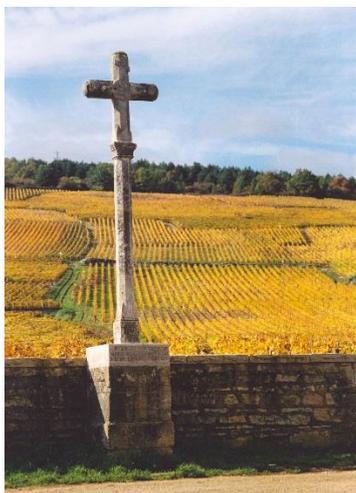
[ 定 員 ] 14名様 限定

[ 料 金 ] 2名様 1,000,000円

※ディナー、お飲物、ご宿泊（エグゼクティブフロア ツインまたはダブル 1泊1室2名利用朝食付）、消費税、サービス料を含みます。

※スイートルームをご希望の方は追加料金にて承ります。詳しくはお問い合わせください。

ただし、客室数に限りがございますため、ご予約状況によりお断りさせていただく場合がございます。



◆ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ グラン・クリュ全8種  
The full range of Domaine de la Romanée-Conti, 8 Grand Crus

ロマネ・コンティ	Romanée-Conti
モンラッシェ	Montrachet
ラ・ターシュ	La Tâche
リシュブール	Richebourg
ロマネ・サン・ヴィヴァン	Romanée-St-Vivant
グラン・エシェゾー	Grands Échezeaux
エシェゾー	Échezeaux
コルトン	Corton

※特別な事情によりワインの変更をさせていただく場合がございます。  
※お一人様につき、各 50ml のサービスとさせていただきます。

◆田崎 真也 Shinya TASAKI

ソムリエ [国際ソムリエ協会 会長・日本ソムリエ協会 会長]



1958年 3月21日生 東京出身  
1977年 フランスに渡航  
1980年 帰国  
1983年 第3回 全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝  
1990年 第3回 国際ソムリエコンクール第2位  
1995年 第8回 世界最優秀ソムリエコンクール優勝  
1996年 1995年度 都民文化栄誉章  
1999年 1999年度 フランス農事功労章シュヴァリエ受章  
2006年 平成18年度東京都優秀技能者(東京マイスター) 知事賞  
2008年 農林水産省「食料自給率戦略広報推進事業」  
FOOD ACTION NIPPON 推進本部 食料自給率向上推進委員就任  
2008年 平成20年度卓越した技能者(現代の名工) 受章  
2010年 国際ソムリエ協会会長就任  
2011年 平成23年度春の褒章 黄綬褒章受章  
2016年 日本ソムリエ協会会長就任

◆当日のディナーを彩る4人のグラン・シェフ  
4 executive chefs presented by La Suite Group



田中 耕太郎  
Kohtaro TANAKA

ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド  
総料理長



島 武行  
Takeyuki SHIMA

神戸みなと温泉 蓮  
総料理長



小笠原 靖彦  
Yasuhiko OGASAWARA

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



木下 学  
Manabu KINOSHITA

ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド  
鉄板焼 心統括料理長

◆関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/216/>

◆お客様のお問い合わせ先 : ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド TEL : 078-381-9006 (営業部直通)

《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・呉・中川

TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : [press.release@l-s.jp](mailto: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 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。