

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2018年11月22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 ラ・スイートの神髄に酔いしれて 第 19 回 田崎 真也のワイントーク&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）は 2018 年 11 月 29 日（木）、開業 10 周年記念「至極のマリアージュ」王道フレンチと田崎真也の厳選ワイン 第 19 回 田崎真也のワイントーク&ディナー」を開催します。

2008 年の開業より催す恒例イベントで、第 19 回となる今回のテーマは「原点回帰」。開業 10 周年を迎えた今、初心に立ち返り、2018 年全日本調理師協会名誉会長賞「料理の超人」を受賞した総料理長 田中 耕太郎が腕をふるうのは王道フレンチ。原点とも言えるフランス・食の都リヨンの伝説の名店、アラン・シャペルの薫陶を受けた総料理長 田中の一日限りのメニューに世界一のソムリエ、田崎 真也氏がこの日のためだけに厳選したブルゴーニュワインが調和します。

2008 年 11 月 1 日、ここ神戸の地に「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」が産声を上げてから、丸 10 年。それを記念しリニューアルした最上級スイートルームで催すアペリティフで幕を開ける一日限りの晚餐に、開業当時の初心を忘れることのないよう、これからもラ・スイートらしくあり続けたいとの想いを込めます。本場フランス料理の伝統と文化の継承、そしてここでしか体験できない洗練されたエスプリの融合を二人が奏でる美食の世界でご堪能いただけます。



総料理長 田中 耕太郎 世界一のソムリエ、田崎 真也氏

【開業 10 周年記念】第 19 回 田崎 真也のワイントーク&ディナー
王道フレンチと田崎真也の厳選ワイン
HOTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND 10th Anniversary
Wine and Talk dinner Supervised by Shinya TASAKI vol.19

[日 時] 2018 年 11 月 29 日（木）

[時 間] 18 : 30 受付・アペリティフ 19 : 00 ディナー 21 : 00 ディジェスティブ

[会 場] 3 階宴会場貸切、ラ・レーヌスイート

[料 金] 30,000 円（1 名様／ディナー・ワイン代を含む）※表示料金は消費税・サービス料 10% を含みます。

[主 催] PAVONE / ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

■アペリティフ会場は、最上級スイートルームで

フランスの伝統的食文化とも言える、食事の前のお楽しみ「アペリティフ」を、最上級スイートルーム「ラ・レーヌ スイートルーム」で。開業10周年を迎えたことを記念しリニューアルした最上級スイートルーム、「ラ・レーヌ スイートルーム」で皆様をお迎えいたします。今回のリニューアルで取り入れたのは、インテリア業界における世界的なリーディングカンパニーとして知られる「Poltrona Frau ポルトローナ・フラウ」。その品質の高さから、1926年にイタリア王室に御用達の指名を受けた高級家具ブランドが、華やかで気品のあるスイートルームをさらにノーブルに装います。

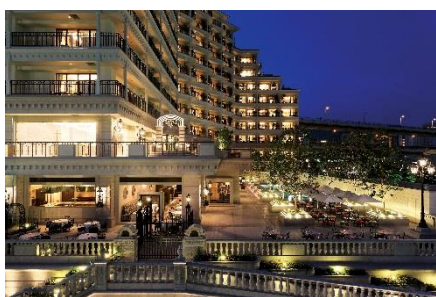
最上階の眺めを満喫できる広いテラスは、いわばもうひとつのリビングルーム。まずは心地よい海風に吹かれながら食前酒で乾杯。夕方、暮れなずむ海を眺めて過ごすひとときは最高にロマンティックな過ごし方です。宝石のように煌めく神戸の夜景は、今日一日のご褒美に。真正面に佇む神戸ポートタワーの美しいライトアップと港の情景を心ゆくまで眺めることができる、100m²を誇る広大なテラスで、リユクスの時間をどうぞごゆっくりとお楽しみください。

■ディナーは、華やかにそして優雅な雰囲気に包まれた会場で

まるでヨーロッパのサロンのようなバンケットルーム「フローラ」。優雅に煌めくクリスタルシャンデリアが、気品あふれるエレガントな空間を演出いたします。神戸港を望む窓からはやわらかな自然光が射し込み、窓の向こうに広がる開放的なガーデンテラスでは心地よい海風をお楽しみいただけます。特別な空間ときめ細やかなサービスでおもてなしさせていただきます。

■ディジュスティフはガラス越しに神戸の海を望む、開放感あふれる白亜大理石の会場

「よろこび」の名を冠せられたチャペル「プレジール」。海を見晴らす壁一面の窓の向こうには1000万ドルともいわれる神戸港の夜景を望みます。クリスタルのシャンデリアから降り注ぐまばゆいほどの光に包まれて、贅沢なひとときをお過ごしください。ガーデンテラスへと続く扉を開けると、まるで南仏のリゾート地にいるかのような雰囲気を味わうことができます。



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

2008年11月開業。日本初のスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) 加盟ホテル。ミシュランガイドで、「最上級の快適さ (神戸地区最高評価)」を6年連続受賞するなど、開業以来多数の受賞歴あり。総支配人は1996年第一回日本メートル・ド・テルコンクールで優勝し、日本最優秀メートル・ド・テルに選出され、2017年には、厚生労働省が選出(表彰)する「現代の名工」におもてなしのプロ「メートル・ド・テル」(飲食物給仕人)として西日本で初めて表彰(選出)された檜山 和司。

◆関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/183/>

◆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

【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。