

NEWS RELEASE

2018年12月10日
株式会社ラススイート

報道関係者各位

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
神戸牛牧場が誇る極上の味「六甲和牛」、淡路島の冬の味覚「淡路島3年とらふぐ」など、
兵庫五国からスター食材が大集結！【五国“冬”フェア】

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)は2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)の3ヶ月間、脂の風味が極めて良く、甘くとろけるようなやわらかい牛肉「六甲和牛」や、大きな身ときめ細やかな肉質が特徴の「淡路島3年とらふぐ」、甘みが魅力の「香住ガニ」(ベニズワイガニ)など、兵庫県の厳選食材を主役にした特別メニューを提供する「摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の味めぐり 五国“冬”フェア」を開催します。

当ホテルでは開業以来、1年を5つの国に分けて2～3ヶ月ごとに、各地の魅力あふれる食材を紹介する地産地消のグルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」を展開してきました。同年9月からは、地元兵庫の慣れ親しんだ食材から伝統的な品種、希少な特産物など、季節ごとに兵庫五国の全土から総料理長の田中耕太郎が食材を厳選。旬の素材をシェフの技によって、目で楽しみ、舌と心を魅了する上質な逸品へと仕上げたコース料理をお召し上がりいただく新たな展開を始めました。

同フェアでは、レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」、同ホテル直営のスイーツ&ベーカリー店「ル・パン神戸北野」のパティシエがタッグを組み、コース料理のアミューズからデザートまで、食材の美味しさを最大限に引き出したメニューを考案。「ル・クール神戸」のディナーでは、養殖期間が通常は2年のトラフグを3年かけて十分に太らせた「淡路島3年とらふぐ」や、17年に「全国地鶏・銘柄鶏好感度コンテスト」で優秀賞に選ばれた「播州百日どり」、朝来市の猟師から直送されるシカ肉など、日本海から瀬戸内海を経て太平洋に至る、海・山・野から集めた兵庫五国を代表する旬の品々をご堪能いただけます。また、鉄板焼「心」のディナーに初登場する神戸牛(うし)牧場産の「六甲和牛」は、オレイン酸を多く含む「豆乳粕」や生の「ビール粕」をエサとして与えることで、肉の脂があっさりした味わいに仕上がっていることが特徴。雲子の鉄板焼きや、三田市産の特別栽培米「奥三田」などとともにコース料理をご用意します。

田中総料理長は「料理を通じて伝えたいのは味だけでなく、実際に農家の方と会って感じた食材に込められた作り手の熱い気持ち。生産現場を訪れて覚えた感動を一皿に込めて、兵庫県が誇る最高の味を多くの人に伝えたい」と意気込んでいます。



神戸牛牧場を訪れ、生産者④から「六甲和牛」について説明を受ける田中総料理長

<開催概要>

■レストラン「ル・クール神戸」 TEL 078-371-0055

◇五国冬フェアディナー：13,000円

◇五国冬フェアランチ：メイン1品 4,500円、メイン2品 6,000円

<営業時間>ともに、ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)/ディナー17:30～22:30(L.O.21:00) (消費税・サービス料別)

関連 URL： <https://www.l-s.jp/event/250/>

■鉄板焼「心」 TEL 078-371-6644

◇五国冬フェアディナー：13,000円

◇五国冬フェアランチ：4,900円

《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

レストラン「ル・クール神戸」 Restaurant LE CŒUR KOBE

■五国冬フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・アミューズ プーシュ
- ・香住ガニとユリ根のわさび香るタルタル
- ・播州百日どりと冬野菜のフリカッセ トリュフと共に
- ・淡路島3年とらふぐのムニエル オリーブとパセリのソースで(※①)
- ・但馬産鹿の骨付きロース肉のロティと根セロリ ポワブラードソース(※②)
- ・グラン・デセール



(※①)

■五国冬フェアランチメニュー メイン1品 4,500 円、メイン2品 6,000 円

- ・瀬戸内産海の幸のサラダ仕立て バルサミコヴィネガー風味
又は 本日のオードヴル
- ・本日のスープ
- ・瀬戸内直送 鮮魚のお料理
又は 日本海但馬直送香住ガニと鱈のフィユテ 白バイ貝のコンフィ
又は 淡路元気どりのバロティーヌとソーセージ ソースシュプレーム
又は 竹炭を纏わせた黒毛和牛のコートレット仕立て カチョバロのソースと共に
- ・シェフパティシエ特製デザート
- ・フリアンディーズ



(※②)



(※③)

鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

■五国冬フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・季節の味わい三種
- ・本日のスープ
- ・兵庫産古代米のガレット 蛤の出汁とクレソンのピューレ 雲子の鉄板焼(※③)
- ・「心」特製サラダ
- ・特選牛サーロイン 100g 焼き野菜
又は 活鮎の鉄板焼き おすすめソースで
- ・兵庫県三田市産特別栽培米「奥三田」
又はガーリックライス 赤だし 香の物 又は 素麺 又は にゅう麺
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※④)

■五国冬フェアランチメニュー 4,900 円

- ・季節の味わい
- ・本日のスープ
- ・香住産紅ズワイガニ アメリケーヌソース 旬の鮮魚を添えて(※④)
- ・「心」特製サラダ
- ・国産牛フィレ 100g 焼き野菜
- ・ご飯 赤だし 香の物
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※⑤)

■五国冬フェア「心」の一品

- ・香住ガニのクロケット 1,600 円(※⑤)
- ・のどぐろの幽庵焼き 備長炭で 1,800 円 (消費税・サービス料別)

<ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長 田中 耕太郎(たなか こうたろう)>



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「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、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドを優勝に導く。2018年に全日本調理師協会「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。

【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と共にお楽しみいただけます。



ガーデンと海を望む開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズを毎晩楽しむことができるラウンジ&バーです。



女性専用のスパ&エステティックサロン「ラ・シェール」。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をお客様に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ソ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ってスムーズで温かいホスピタリティを実現。