

NEWS RELEASE

2019年3月5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
春の新名物「淡路島サクラマス」、コンテストで優秀賞に輝いた「播州百日どり」など、
兵庫五国からスター食材が大集結！【五国“春”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2019年3月1日(金)～2019年5月31日(金)の3ヶ月間、食材の宝庫・淡路島のニューフェイス「淡路島サクラマス」や、「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」、黒豚と猪豚を交配した淡路島の特産「淡路島ポーク」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“春”フェア」を開催します。



「淡路島サクラマス」を養殖する
福良漁協の前田若男組合長

同フェアでは、総料理長の田中耕太郎が、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、兵庫五国の全土から食材を厳選。レストラン「ル・クール神戸」や鉄板焼「心」のシェフ、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しました。

「ル・クール神戸」のディナーでは、南あわじ市の福良湾で養殖され、旬を迎える3～5月の一番おいしい時期に限って出荷される高級食材「淡路島サクラマス」や、身が大きくてうま味たっぷりの室津漁港産のアサリ、身が引き締まり旨みが凝縮された瀬戸内産の「桜鯛」など、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」では、特選牛と共に、「淡路島サクラマス」や、きめが細かい肉質と牛肉のような舌触りや甘みが特徴の「淡路島ポーク」、全国ブランドの淡路島産タマネギなど兵庫が誇るスター食材が勢揃いするコース料理をご用意します。

田中総料理長は「実際に生産者の方と会って感じた食材に込められた作り手の情熱やこだわりを料理を通じて伝えたい。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味わってほしい」と意気込んでいます。

<開催概要>

■ **レストラン「ル・クール神戸」** TEL 078-371-0055

◇五国春フェアディナー：13,000円

◇五国春フェアランチ：メイン1品 4,500円、メイン2品 6,000円

<営業時間>ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)／ディナー17:30～22:30(L.O.21:00)

※鉄板焼「心」は土日祝に限り、ディナー17:00～22:30(L.O.21:00)

■ **鉄板焼「心」** TEL 078-371-6644

◇五国春フェアディナー：13,000円

◇五国春フェアランチ：4,900円

(消費税・サービス料別)

関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/281/>

《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 中川・畑・呉・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

■五国春フェアディナーメニュー 13,000円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・燻製の香りを纏わせた淡路島サクラマスと
バルサミコ風味の室津漁港直送アサリ(※①)
- ・ホワイトアスパラガスのグリエ 神戸ポークの生ハムを添えて
- ・淡路島直送メバルのポワレと春野菜 海藻の香り
- ・河内鴨のロティと山菜 山椒のソースで
- ・パティシエ特製デザートワゴンのサービス



(※①)

■五国春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 桜鯛のポワレ 室津漁港直送のアサリと豆類の軽い煮込み
又は 播州百日どりのポーピエット 日向夏とバジルのソース(※②)
- ・特選牛のポッシュ 春野菜と共に 木の芽香るコンソメ
- ・フリアンディーズ
- ・一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※②)

鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

■五国春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
- ・桜鯛 ホタルイカのバーニャカウダソース 新じゃがいものガレットと共に(※③)
- ・「心」特製サラダ
- ・特選牛サーロイン 100g 焼き野菜を添えて
又は 活鮪の鉄板焼き
- ・兵庫県産特選米
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
- ・一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※③)

■五国春フェアランチメニュー 4,900円

- ・季節の味わい
- ・淡路島ポーク 山菜包み焼き 淡路玉葱のソースで(※④)
- ・「心」特製サラダ
- ・特選牛フィレ 100g 焼き野菜を添えて
- ・ご飯 赤だし 香の物
- ・一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※④)

■五国春フェア「心」の一品

- ・淡路島サクラマスのスモーク 1,800円(※⑤)
- ・鉄板で仕上げる山菜の天ぷら 1,200円



(※⑤)

(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 ㎡以上 3 室、約 70 ㎡ 67 室／テラス面積は含まず）敷地面積：4,420 ㎡（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やか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り、スムーズで温かいホスピタリティを実現。