

報道関係者各位

2020年3月4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
【五国“春”フェア】チャンピオン牧場が育てる「太田牛」に注目！
姫路市産の白鷺サーモン、但馬鴨、希少なワサビなど県産名物食材が大集結！

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2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)の3ヶ月間、兵庫県産のブランド食材をふんだんに使っ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」を開催しています。



太田牛



【太田畜産】太田 克典さん

【太田家】太田 哲也さん

最高級の牛を作る太田畜産と、お客様さまのもとへ秀逸な牛肉を届ける太田家

自慢の「淡路元気どり」、牛乳本来の持ち味を生かしたチーズを手作りし続ける日向牧場の熟成チーズなどを使って、ディナーやランチのメニューを考案しました。

総料理長の田中は「多くの人に味わってもらい、地元産の食材の魅力や生産者のこだわりを、料理を通じて多くの人に伝えたい」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)

関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/3002/>

■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)

《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
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
- ・但馬鴨と香草のサラダ クルミ香るヴィネグレット(※①)
- ・桜えびとスープサンジェルマン 日向牧場のチーズ
- ・瀬戸内産鱈の低温調理 六甲味噌の香り 春菊のソース
- ・フランス産ラパンのロンデル 兵庫県産春のニンジンと共に
- ・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

- ・アミューズ ブーシュ
- ・但農どりのパヴェ 淡路玉葱のソースと共に
又は 本日の海の幸の一皿
- ・本日のスープ
- ・瀬戸内直送 鮮魚のお料理
又は 白鷺サーモンのポワレ 地元産キタアカリのコンフィ添え
ソースグリビッシュ(※②)
- 又は 淡路元気どりのパロティース 春野菜のソテーと共に 木の芽香るジュ
- 又は 特選牛の春キャベツ包み 六甲シャンピニオンのコンソメと共に
- ・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(※③)

- ・季節の味わい三種
- ・季節のスープ
- ・瀬戸内産鱈の山菜包み焼き 雲丹のサフランソース
- ・「心」特製サラダ
- ・太田牛サーロイン 100g 焼き野菜を添えて 又は 活鮑の鉄板焼き
- ・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(※④)

- ・季節の味わい
- ・瀬戸内産天然鯛と地元野菜の蒸し焼き 貝柱とロースハムのスープと共に
- ・「心」特製サラダ
- ・国産牛フィレ 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

- ・瀬戸内産天然真鯛のお茶漬け 本山葵で 1,200円(※⑤)
- ・丹波やまぶき卵と雲丹のスフレ風 2,000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り、スムーズで温かいホスピタリティを実現。