

2020年6月16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
【五国“夏”フェア】神戸と淡路島のグルメが集結！
神戸市と淡路島3市の連携協定に賛同しメニュー開発、特産物の魅力発信も

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)では2020年6月1日(月)～2020年8月31日(月)の期間、神戸市と淡路島3市(淡路市、洲本市、南あわじ市)の生産者と食材に注目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“夏”フェア」を開催しています。



総料理長の田中耕太郎が過去に兵庫県内の生産者を訪問した様子

4市では2019年10月、観光や産業の活性化に向けた協定を締結。「豊かな農産物」「農業を楽しむ“農業女子”」などがキーワードにあがる中、同ホテルでは4市の協定に賛同し、各市内の生産者らの協力のもと、神戸や淡路島の特産品をふんだんに使ったメニュー考案に取り組むことにしました。

同フェアでは、総料理長の田中耕太郎が兵庫県内の生産者を訪問して厳選した食材の特徴を引き出したメニューを考案するのが恒例。ところが、新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐため、現地訪問を自粛したことから、過去に訪問歴があり、気心知れた生産者らに電話やSNSなどで協力を依頼。4市内の12の生産者やJAなどの協力のもと、レストラン「ル・クール神戸」、鉄板焼「心」のシェフがタッグを組み、素材の特徴を最大限に引き出

したメニューを考案しました。

取り組みの一環で、同ホテルの若手シェフや神戸市内の生産者が、南あわじ市の女性農業者の畑を訪れて、特産のタマネギの収穫体験をするなどの交流も計画していましたが、やむを得ず中止に。同ホテルや生産者らのSNS配信などを通して、ホテルの料理や生産者らが丹精して育てる農産物の情報を発信していく予定です。

同レストランでは、ホテル入館時の手指消毒を呼び掛けたり、席の間隔を広くしたりするなどの新型コロナウイルス感染症対策を図りながら、時短営業をしています。総料理長の田中は「フェアを楽しみにしている人も多いので、コロナ禍の一日も早い収束を願っている。多くの人に味わってもらい、神戸や淡路島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」と話しています。

<6月15日現在の開催概要>

■レストラン「ル・クール神戸」 TEL 078-371-0055

- ◇五国夏フェアディナー：13,000円
- ◇五国夏フェアランチ：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 月～木 17:00～20:00(L.O.20:00)、金・土・日・祝・祝前日 17:00～22:00(L.O.21:00)

※鉄板焼「心」ディナーは月～木 17:00～21:00(L.O.21:00)、金・土・日・祝・祝前日 17:00～22:00(L.O.21:00)

(消費税・サービス料別)

■鉄板焼「心」 TEL 078-371-6644

- ◇五国夏フェアディナー：13,000円
- ◇五国夏フェアランチ：4,900円

関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/3038/>

《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

■五国夏フェアディナーメニュー 13,000 円

- ◇アミューズ ブーシュ
- ◇洲本市・由良雲丹と神戸市産トマトのガスパチョ
- ◇フォアグラのテリーヌと水ナス 六甲味噌のラングドシャ
- ◇淡路島の鱧 洲本市・成井さんの完熟玉葱 生姜風味のソース(※①)
- ◇ニュージーランド産仔羊のローストスパイス風味
淡路麺業“リガトーニ”と淡路島のルッコラセルバチカ
- ◇パティシエ特製デザートワゴンのサービス



(※①)

■五国夏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
- ◇但農どりのバヴェ 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 瀬戸内産天然スズキのプロバンス風 神戸市産トマトと淡路島のルッコラセルバチカ添え
又は 淡路島で育てた豚豚“淡路島ポーク”とレタスのブレゼ
又は 特選牛のロティ 南あわじ市の玉葱とナスのソテー 有馬山椒の香り(※②)
- ◇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

■五国夏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
- ◇淡路島産キヌヒカリともち米 淡路島産鱧と洲本市・由良雲丹と海苔のおこわ(※③)
- ◇「心」特製サラダ
- ◇洲本市・成井さんの完熟玉葱ステーキ
- ◇桐座牛サーロイン 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)

■五国夏フェアランチメニュー 4,900 円

- ◇季節の味わい
- ◇平岡農園のレモンを使った冷製スープ
- ◇淡路島ポーク 塩麴を使った角煮 カラースティック人参と煮卵(※④)
- ◇「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)

■五国夏フェア「心」の一品

- ◇由良雲丹 10,000 円(※⑤) (消費税・サービス料別)



(※⑤)

<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」で上柿元勝氏に師事。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」で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、同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年に同ホテル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」で、同ホテルを優勝に導く。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でお客様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。