

NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年9月3日
株式会社ラススイート

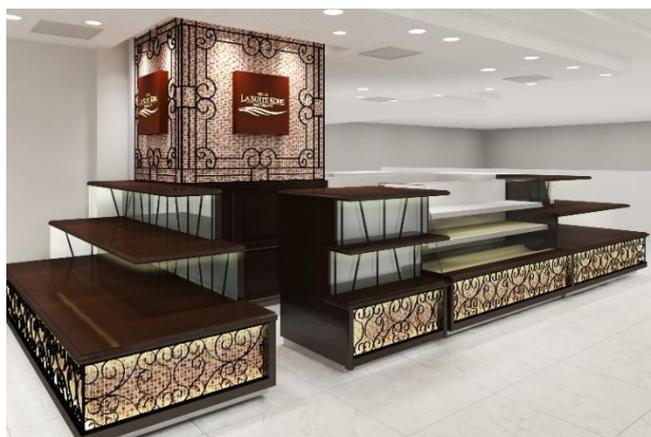
ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

ラススイート初の情報発信型アンテナショップを大丸神戸店に出店

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2020年9月4日（金）、ラススイート初の情報発信型アンテナショップを大丸神戸店に出店いたします。

店舗では、同ホテル直営「ル・パン神戸北野」の焼き立てのベーカリーや、手作りの洋菓子をはじめ、ミシュランシェフ監修の贅沢デリカテッセンも販売します。またオリジナルの限定商品を取り扱ったり、発売前の商品を紹介したりと、ラススイートグループへの理解を深めていただく場を提供いたします。

異国情緒漂う旧外国人居留地の北西端に立つ大丸神戸店には、トレンドを発信する有名ブランドの店舗が並びます。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誕生したホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドは、これまで様々な宿泊予約サイトの口コミや満足度ランキングで1位を獲得した日本初のスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド（SLH）加盟ホテルとしての実績をもとに、暮らしを豊かにする上質な空間を提供してまいります。



ラススイート大丸神戸店

開業：2020年9月4日（金）

所在地：〒650-0037 神戸市中央区明石町40 地下1階

営業時間：10:00～20:00 不定休



◆オープニングキャンペーン

店舗にて商品をご購入いただいたお客様には、オープニング限定キャンペーンとして、ラ・シェールオリジナルのフェイスマスクをプレゼント。至福のリラクゼーション空間で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あなたを包み五感を潤すラ・スイート直営のスパ&エステティックサロン「ラ・シェール」ブランドのフェイスマスクは、保湿成分プラセンタ・コラーゲン・ヒアルロン酸などを配合した美容液をたっぷり含ませたオリジナル商品です。



◆“贈りたい”が見つかるギフトセット

日本ギフト大賞にも輝いたル・パン神戸北野のスイーツ。ホテルならではの上質なアイテムは、大切な方、日頃お世話になっている方へ心を込めて贈る“オマージュギフト”に最適です。また店舗でしか手に入らない、大丸神戸店限定ギフトセットもご用意いたします。



◆ミシュランシェフ監修のごちそうデリカテッセン

本場パリのミシュラン一つ星レストランで腕をふるった料理長の小笠原靖彦監修の贅沢お惣菜も豊富にラインアップ。低温調理し柔らかく仕上げた国産牛もも肉が主役の「ラ・スイート特製ローストビーフサラダ」をはじめ、ラ・スイートが開業以来提唱している「キュージース・テロワール（地産地消）」のコンセプトをそのままに兵庫県産食材を堪能できるデリカテッセンをご用意いたします。



◆生地から手作りの焼きたてのベーカリーの数々や新鮮な兵庫県産食材を贅沢に使用したサンドウィッチ

約1,000以上の宿泊施設で頂点を決める「楽天トラベル 朝ごはんフェスティバル®」で全国優勝に輝いたル・パン神戸北野の朝食パンセットはもちろん、自家製天然酵母を使い、パン職人が毎朝手作りで焼き上げるこだわりのパンも取り揃えます。



◆パティシエが真心をこめてひとつひとつ丁寧に手作りした繊細なスイーツ

人気ナンバー1ギフトの「瀬戸内レモンケーキ」をはじめ、神戸セレクション認定商品などのル・パンのパティシエ自慢のスイーツもご用意。良質な兵庫県産の新鮮卵や牛乳をふんだんに使い、作り置きや大量生産は行わず、職人が真心をこめてひとつひとつ丁寧に手作りしたスイーツの数々をお求めいただけます。



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、「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2017年、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「現代の名工」として表彰され、2019年、令和元年春の褒章で「黄綬褒章」を受章した檜山 和司。

関連URL : <https://www.l-s.jp/>

《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。