

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
【五国“秋”フェア】循環型農業発信メニュー！  
「神戸牛牧場」と「ヤスオ農園」の取り組みに賛同しメニュー開発



神戸牛牧場で池内洋三社長④から堆肥の説明を受けるホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドのシェフたち（中央の2人）。④はヤスオ農園の安尾憲太郎代表。

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）内のレストラン「鉄板焼 心」では、同市内の牧場が育てる和牛と、同牧場が牛のふん尿から作った堆肥で栽培された野菜を同じコース料理で提供しています。食材供給元の神戸牛牧場（神戸市西区）やヤスオ農園（同区）が力を入れる循環型農業の取り組みを発信することが目的です。

同牧場では、牛のふん尿を堆肥化することで、循環的な資源の有効活用を図っています。一方、同農園では、代表の安尾憲太郎さんの父の代から、同牧場の堆肥を使ってトマトやチンゲン菜などの野菜を栽培。用途に合わせて3種類を使い分けるなど、高品質な野菜作りに同牧場の堆肥が欠かせないといいます。

同牧場の「牛糞の堆肥化にも力を入れることで、地球環境への配慮にもなり、地域の人たちとの交流にもつな

げたい」という思いに賛同した同ホテル総料理長の田中耕太郎が、料理を通じて後押しをしようと、コースに両者の食材を使うことを決めました。

「心」では11月30日まで、同牧場産の黒毛和牛「六甲和牛」をメインにし、同農園のトマトを出荷期間に合わせて使用。お客様に提供する際に、シェフが食材の紹介とともに、循環型農業の取り組みについても説明をしています。

同レストラン統括料理長の木下学は「食材を提供してくれる生産者の方への感謝の気持ちも込めて、地域で取り組む循環型農業を多くの方に伝えていきたい」と意気込んでいます。

ホテル内のレストラン「ル・クール神戸」でも、全国銘柄食肉コンテストで全国2位に輝いた多可町産「播州百日どり」や、淡路島の秋の風物詩「太刀魚」など、兵庫五国を代表する旬の食材を使ったコース料理を11月30日まで提供しています。

■レストラン「ル・クール神戸」 TEL 078-371-0055

◇五国秋フェアディナー：13,000円

◇五国秋フェアランチ：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 17:00~22:30(L.O.21:00)

■鉄板焼「心」 TEL 078-371-6644

◇五国秋フェアディナー：13,000円

◇五国秋フェアランチ：4,900円

(消費税・サービス料別)

関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/3041/>

《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](mailto:press.release@l-s.jp)

## 鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

### ■五国秋フェアディナーメニュー 13,000円

- ◇季節の味わい三種
- ◇丹波地鶏のムース 六甲シャンピニオンのカプチーノ風
- ◇神戸牛イチボ 井上さんのフォー入り サラダ仕立て(※①)
- ◇「六甲和牛」サーロインの炭火焼き 又は 活鮑の鉄板焼き(※②)
- ◇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



(※①)

### ■五国秋フェアランチメニュー 4,900円

- ◇季節の味わい
- ◇県内産舌平目 チャウダー仕立て 兵庫県産柚子胡椒バター風味
- ◇「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



(※②)

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

### ■五国秋フェアディナーメニュー 13,000円

- ◇アミューズ ブーシュ
- ◇淡路島で育てた猪豚「淡路島ポーク」のジャンボンフラン  
兵庫県産リンゴのピネグレット(※③)
- ◇兵庫県産キノコのコンソメ トリュフ風味
- ◇淡路島直送太刀魚 播磨金ゴマの香り
- ◇但馬鴨のロティ 丹波産黒豆と鳴門金時のニョッキ 赤ワインソース(※④)
- ◇一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※③)

### ■五国秋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 淡路島直送太刀魚のフリチュール 兵庫県産キノコと共に  
又は 播州百日どりの赤ワイン煮込み 淡路島産みかん風味の人参添え(※④)  
又は 特選牛のフィユテ 丹波産黒豆と鳴門金時
- ◇フリアンディーズ
- ◇一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※④)

(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」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 m<sup>2</sup>以上 3 室、約 70 m<sup>2</sup> 67 室／テラス面積は含まず）敷地面積：4,420 m<sup>2</sup>（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。