

2021年12月7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

大学関係者にとっても希少 「神戸大学ビーフ」がコース料理に！
食資源教育研究センターと連携しメニュー開発 【五国“冬”フェア】



「神戸大学ビーフ」を使ったディナーコース料理

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2021年12月1日（水）～2022年2月28日（月）の期間、出荷頭数が少なく市場に出回る量も限られるため希少なブランド牛「神戸大学ビーフ」をふんだんに使ったコース料理を提供する「五国“冬”フェア」を開催しています。

「神戸大学ビーフ」は、同大農学研究科附属食資源教育研究センター（加西市鶴野町）で生産された但馬牛。同科では和牛の育種改良に関わるさまざまな研究をおこなっており、同センターはその成果の実証展示の場として位置付けられています。

同レストランでは、同センターが開発したジャガイモの新品種「はりまる」を定期的に使っています。同センターとの情報交換の中で、「神戸大学ビーフ」が神戸肉枝肉共励会で優良賞を受賞するなど高い品質であることを知ったシェフが興味を持ち、冬フェアのメイン食材として採用しました。同フェアのディナーコースでは、「神戸大学ビーフ」が炙り寿司やスープ、すき焼きなどで登場。ランチコースでは、鉄板で仕上げるカレーとして味わえます。

「神戸大学ビーフ」は過去、大丸神戸店や日本橋三越本店で販売されたり、神戸市内のレストランの期間限定メニューで使われたりしたことがあるものの、定番メニュー化されたり、一つのコース料理の中で複数のメニュー味わえたりするのは初めてです。

同フェアでは、ホテルのシェフ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。11月8日には、同レストラン統括料理長の木下学さんが同センターを訪問し、肥育の様子を見学したり、関係者から但馬牛の遺伝的多様性の確保に関する取り組みについて説明を受けたりしました。

なお、同ホテル内のレストラン「ル・クール神戸」でも同期間、県産の旬食材を使ったメニューをディナーとランチでそれぞれ、提供しています。



神戸大・食資源教育研究センターの関係者から説明を受けるホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの木下学さん

<五国“冬”フェアの開催概要>

■鉄板焼「心」 TEL 078-371-6644

◇五国冬フェアディナー：14,300円

◇五国冬フェアランチ：5,390円

■レストラン「ル・クール神戸」 TEL 078-371-0055

◇五国冬フェアディナー：16,500円

◇五国冬フェアランチ：メイン1品 4,950円、メイン2品 6,600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)

(料金の表記は消費税込・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 企画広報部 中川・内間・呉

TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp

鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

■五国冬フェアディナーメニュー

14,300 円 (料金の表記は消費税込・サービス料別)

- ◇神戸大学ビーフの炙り寿司 (※①)
- ◇神戸大学ビーフのコンソメスープ
- ◇香住ガニのクロケット
- ◇「心」特製サラダ
- ◇神戸大学ビーフすき焼き風 (※②)
又は 活鮎の鉄板焼き
- ◇「心」特製カレー
又は兵庫県産特選米
又はガーリックライス 赤だし 香の物
- ◇一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※①)



(※②)

■五国冬フェアランチメニュー

5,390 円 (料金の表記は消費税込・サービス料別)

- ◇季節の味わい
- ◇香住ガニのクロケット
- ◇「心」特製サラダ
- ◇鉄板で仕上げる神戸大学ビーフカレー (※③)
- ◇一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※③)

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

■五国冬フェアディナーメニュー

16,500 円 (料金の表記は消費税込・サービス料別)

- ◇瀬戸内産やり烏賊のグリユとセロリ
- ◇但馬鴨とフォアグラのプレス
- ◇香住ガニのクロケット カニみそのソース (※④)
- ◇淡路島3年とらふぐと白子の炭火焼き カブのソースで
- ◇但馬産鹿肉のコンソメと岩津ねぎ
- ◇日本海直送キツネ鱈のベニエとブルーチーズ
- ◇仔牛のロティ 兵庫県産キノコのクリーム
- ◇パティシエ特製デザートのワゴンサービス



(※④)

■五国冬フェアランチメニュー

メイン1品 4,950 円、メイン2品 6,600 円 (料金の表記は消費税込・サービス料別)

- ◇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 瀬戸内産鱈のソテー 岩津ねぎのヌイユ仕立てと共に (※⑤)
又は 淡路島で育てた猪豚“淡路島ポーク”のコンフィ
根セロリと林檎のキャラメリゼ添え
又は 特選牛頬肉のカルボナード 淡路玉ねぎと六甲シャンピニオンの
アッシパルマンティエ添え
- ◇フリアンディーズ
- ◇一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※⑤)

【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ってスムーズで温かいホスピタリティを実現。