

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2017年9月4日  
株式会社ラススイート

## LA SUITE×Caffarel コラボレーション実現！

ラ・スイートで味わうチョコレートづくしの「カファレルアフタヌーンティー」

### **No Chocolate, No Life.** **Caffarel Afternoon Tea in LA SUITE**

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、2017年10月1日（日）より2階「ラウンジ&バー グラン・ブルー」にて、イタリアの老舗チョコレートブランド「カファレル」とコラボレートしたアフタヌーンティーセット「Caffarel Afternoon Tea in LA SUITE」の提供を開始します。



今回のために、イタリア カファレル社のマエストロ・パスティチエーレ セルジョ・シニョリーニ氏より、特別にレシピを提供いただいたチョコレートドルチェや、カファレル神戸北野本店 シェフ・パスティチエーレ 赤保 和彦氏とのコラボレーションメニューが登場。また、「ジャンドゥーヤ」をはじめとするカファレルのチョコレートを、スイーツやスコーン、ソースにもふんだんに使い、ラ・スイートスタイルのアフタヌーンティーにアレンジしました。さらに、日本では珍しいイタリア・トリノ発祥のチョコレートドリンク「ビチェリン」を、カファレルのオリジナルレシピでご用意。カファレルのチョコレートに満たされる至福のひとつをお楽しみいただけます。

### **No Chocolate, No Life.**

### **Caffarel Afternoon Tea in LA SUITE**

～ラ・スイートで味わうカファレルアフタヌーンティー～

【提供期間】2017年10月1日（日）～2017年12月31日（日）13:00～16:00

【場所】ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド／2階 ラウンジ&バー グラン・ブルー

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| ○アフタヌーンティーセット        | 3,800円 |
| ○チョコレートドリンク「ビチェリン」付き | 4,400円 |
| ○シャンパーニュ付き(50ml)     | 4,700円 |

※表示料金に別途、消費税・サービス料10%を申し受けます。

【スイーツ】(上から1段目)

★トルタ アルバ

※カファレル ITALY コラボレーションメニュー

カカオ分 70%のダークチョコレートを使用したムースにジャンドゥーヤのクリームを重ねた、滑らかで濃厚なチョコレートムースです。イタリア カファレル社のマエストロ・パスティチエーレ セルジョ・シニョリーニ氏のオリジナルデザート。今回のアフタヌーンティーのために、特別にレシピをご提供いただきました。



★ジェラティーナ ディ カップエ

※カファレル神戸北野本店コラボレーションメニュー

カカオ分 57%のダークチョコレートを使用したガナッシュクリームに、アマレットが香るパンナコッタ、コーヒーゼリーを重ね、さっぱりとしたベリーヌに仕立てました。

★ロッチャ ディ ジャンドゥーヤ

※カファレル神戸北野本店コラボレーションメニュー

キャラメリゼしたヘーゼルナッツとフィヤンティーヌをジャンドゥーヤと合わせました。

○ミルフィーユショコラ フランボワーズ

○ガトーショコラ・フィグ

○サブレヴィエノワ ショコラ

○オランジェット



【スコーン】(2段目)

- ル・パン特製カファレルのチョコレートスコーン
- 自家製ブルーベリージャム
- クロテッドクリーム
- メープルシロップ



【セイボリー】(3段目)

- 鴨のロティとオレンジ
- パテ・ド・カンパーニュとピクルス
- クリームチーズとトマト
- 丹波栗とキノコのキッシュ
- トリュフ風味のポテトチップ
- カファレルのチョコレートソース



### イタリア・トリノ発祥の伝統ホットドリンク「ビチェリン (Bicerin)」

トリノの伝統的な温かいチョコレートドリンク。カファレルのオリジナルレシピでご用意しました。エスプレッソ、ホットチョコレート、ミルクから作られ、グラスに層状にして提供されるのが特徴です。

【単品価格】 1,000 円



イタリア カファレル社 マエストロ・パスティチエーレ  
セルジョ・シニョリーニ 氏



カファレル シェフ・パスティチエーレ  
赤保 和彦 氏

### 「カファレル」とは

1826年創業のイタリア・トリノ発老舗チョコレートブランド。1865年に焙煎したヘーゼルナッツのペーストとカカオを配合した「ジャンドゥーヤチョコレート」を発明し、世の中に広めました。以降、世界中のグルメに愛され続けており、イタリアのトップブランドのみが加入を許されたイタリアラグジュアリー製品協会「Altagamma(アルタガンマ)」の会員企業にも選ばれています。



### ◆ メディア様向け取材のご案内 ◆

当館ではメディアの方向けに、実際に「カファレルアフタヌーンティー」をお召し上がりいただける、体験取材を承ります。詳しくは、弊社企画広報営業部まで「試食取材ご希望」の旨、メールかお電話にてご連絡ください。

お客様のご予約・お問合せ先：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

ラウンジ&バー グラン・ブルー TEL：078-371-1188 (直通)

《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 呉・畑・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 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。