

NEWS RELEASE

2025 年 12 月 2 日
株式会社ラスイート

報道関係者各位

《ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド》
上質な空間で心ときめく！
ラ・スイートのクリスマスディナー 予約受付中



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、2025 年 12 月 16 日から 12 月 25 日まで、「レストラン ル・クール神戸」「鉄板焼 心」「ラウンジ&バー グラン・ブルー」の 3 店舗にて、クリスマス限定ディナーを提供いたします。各店舗のシェフが腕を振るう豪華ディナーと、上質な空間での洗練されたサービスが、大切な方と過ごす聖夜を演出いたします。

LA SUITE Christmas Dinner

期間	2025 年 12 月 16 日 (火) ~12 月 25 日 (木) ※店舗により提供期間が異なります。	
場所	ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド (神戸市中央区波止場町 7 番 2 号)	
料金	○ル・クール神戸 クリスマスディナー 34,100 円 ○鉄板焼 心 クリスマスディナー 44,000 円 ○グラン・ブルー クリスマスディナー 15,455 円 ※表示料金は税込価格です。別途サービス料 10%を申し受けます。 ※別途、WEB 限定のグラスシャンパーニュ付きプランもご用意しております。	
お問い合わせ	レストラン ル・クール神戸 078-371-0055 (直通) 鉄板焼 心 078-371-6644 (直通) ラウンジ&バー グラン・ブルー 078-371-1188 (直通)	
関連 URL	https://www.l-s.jp/event/3366/	

◆レストラン ル・クール神戸

キューイジーヌ・テロワール（地産地消）をテーマとしたフレンチレストラン。この時期にしか味わうことのできない総料理長厳選の素材を使ったメニューでおもてなしいたします。ラグジュアリー感に包まれたラ・スイートのメインダイニングです。



《クリスマスディナーメニュー》

アミューズ プーシュ

香住ガニと冷たいフラン キャビアを添えて

塩麴で漬けた丹波赤鶏とカブのスープ

淡路島 3 年とらふぐと白子のムニエル シャンパンソース

じっくり煮込んだ神戸牛の赤ワイン風味 兵庫県産人参のフリットと共に

鮑のフィユテ アンチョビ香るバターソース

淡路みかんのグラニテ

特選牛フィレ肉のロッシーニ風

パティシエオリジナルのクリスマスデザート

可愛い小菓子

コーヒー 又は 紅茶



◆鉄板焼 心

地元兵庫の食材を贅沢に使い、五感を刺激するライブ感あふれる料理をお愉しみいただきます。オーシャンビューの鉄板焼カウンターからは、時間とともに表情を変える神戸港の夜景をご覧いただけます。

《クリスマスディナーメニュー》

前菜 神戸牛 キャビア

一品 本マグロ 淡路島 3 年とらふぐ

河豚白子 天然車海老

フォアグラ トリュフ

香住産セコガニ

お口直し -196℃

炭火 神戸牛イチボ

鉄板焼 神戸牛フィレ 雲丹

デザート パティシエ特製クリスマスデザート

お飲物 コーヒー 又は 紅茶



◆ラウンジ&バー グラン・ブルー

宝石のようなハーバーランドの夜景や幻想的にライトアップされたアクア・ガーデンを見ながら、とびきりロマンティックなひとときをお過ごしください。生演奏によるクリスマスジャズライブもお愉しみいただけます。



《クリスマスディナーメニュー》

やさしく火を入れた河内鴨と彩りサラダ

瀬戸内産鯛とトマト、ホウレン草のパイ包み焼き

～アンチョビ風味のバターソース～

特選牛のグリエとフォアグラソテー

～大黒シメジを添え 黒トリュフソースで～

パティシエオリジナルのクリスマスデザート

可愛い小菓子

コーヒー 又は 紅茶



<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。ミシュランガイドで「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。

◆ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

公式サイト：<https://www.l-s.jp/>

お問い合わせ先：078-371-1111（代表）

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラスイート 企画広報部 道 幸穂（DOH Yukiho）

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