



# NEWS RELEASE

2017年9月27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 **LA SUITE X POMMERY 一夜限りのハロウィーンナイト**

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14日（土）、辛口のシャンパーニュを世界で初めて製造した革新的なシャンパーニュメゾン「ポメリー」とともに、大人のためのハロウィーンイベント「ハロウィーンポメリーナイト」を開催します。

当日は、ポメリーがシャンパーニュ史上初めて、そして唯一、季節性を導入したシャンパーニュ「Pommery Seasonal」をフルラインナップで特別にご用意。200年近い歴史を誇る老舗メゾンよりブランドアンバサダーである師井 研氏をお招きし、ハロウィーン気分を盛り上げる会場にて、シャンパーニュの極上の愉しみ方を一緒に学びます。また、お食事は1996年第一回日本メートル・ド・テルコンクールにて優勝し、日本最優秀メートル・ド・テルに輝いた当館総支配人の檜山 和司による華麗なるデクパージュサービスでスタート。ラッキードローによる豪華プレゼントもご用意します。今年のハロウィーンは、この日しか味わえない大人のハロウィーンナイトをラ・スイートでお楽しみいただけます。



◆師井 研(もろい けん)氏

ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社 代表取締役社長

父親が山口県出身の画家、母親がフランス人でフランスの大蔵省勤務。パリで生まれ育ち、パリ第九大学にて日本語、及び国際経済学科を専攻。13年前に単身日本に渡り2004年から2007年まで「シャンパーニュ・ポメリー」ブランドアンバサダーとして活躍。現在では「ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社」の代表として、国内で流通しているブランドの管理、PR活動の中心的な役割を担っている。



◆檜山 和司(ひやま かずし)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総支配人

三ツ星レストラン「アラン・シャペル」・「ラ・コート・ドール」に13年間在籍。国内最高の給仕技能コンクールである、1996年第一回日本メートル・ド・テルコンクールにて優勝し、日本最優秀メートル・ド・テルに輝く。平成26（2014）年度兵庫県技能顕功賞受賞。同年ヨーロッパで最も権威のあるフランスの「クープ・ジョルジュ・バティスト協会」より特別栄誉賞を授与される。全日本メートル・ド・テル連盟会長。

### Halloween POMMERY Night at La Suite ハロウィーンポメリーナイト

[日時] 2017年10月14日(土) 17:30 受付 18:00 開宴

[会場] 3階宴会場 フローラ、テラス

[料金] 12,000円(スペシャルビュッフェ・シャンパーニュを含む)

[ドレスコード]ハロウィーンにちなんでオレンジ色のアイテムを身につけてご参加ください。

[当日のシャンパーニュ] Pommery Brut Royal

Pommery Seasonal (フルラインナップで特別にご用意します。)

2006 Pommery Millesime Grand Cru



関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1049>

お客様のお問い合わせ：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 078-371-1111 (代)

＜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 畑・呉・中川  
TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : [press.release@l-s.jp](mailto: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「キュージヌ・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。



ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズも每晚愉しむことのできるラウンジ&バーです。



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。



「キュージヌ・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のできるムードで温かいホスピタリティを実現。