



# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2017年12月19日  
株式会社ラススイート

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 × プレスキル佐々木シェフ  
幻のアラン・シャペルをもう一度

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、2018年3月22日（木）、大阪淀屋橋の実力派グランメゾン「プレスキル」より佐々木 康二シェフをお招きし、当館総料理長 田中 耕太郎とのコラボレーションイベント「LA SUITE Classical&Modern French ～アラン・シャペルの哲学を受け継ぐ二人が奏でる、フレンチのセレナード～」を開催します。

フランスは食の都リヨンに伝説の名店を作り上げた料理界のダ・ヴィンチ、故アラン・シャペル氏。その愛弟子であり、アラン・シャペル唯一の支店を神戸に出すことを許された上柿元 勝氏に薫陶を受けた二人のシェフが、時を経て再び、神戸で一日限りのセレナードを奏でます。

「料理人はその素材の持ち味を大切にし、何を食べているのか分かる料理を作ること」。稀代の料理人、上柿元 勝氏に引き継がれた故アラン・シャペル氏の哲学を二人の有志が披露いたします。花が芽吹き始めた「春」をテーマに、旬の食材を使用した素材の味わいと華やかさを五感でお愉しみいただく一日限りのイベント。本場フランス料理の伝統と文化の継承、そしてここでしか体験できない洗練されたエスプリの融合を二人が奏でる美食の世界でご堪能いただけます。



総料理長 田中 耕太郎

プレスキル 佐々木 康二シェフ

## LA SUITE Classical&Modern French

～アラン・シャペル氏の哲学を受け継ぐ二人が奏でる、フレンチのセレナード～

【日時】2018年3月22日（木） 18:30 受付 19:00 開宴

【会場】3階 宴会場 フローラ

【定員】60名

【料金】20,000円（ディナー・ドリンク代を含む）

※上記料金は消費税、サービス料を含みます。

※宿泊プランもご用意しております。

【幻のアラン・シャペルをもう一度】3月22日 5組様限定 スペシャルディナーイベント付宿泊プラン

<料金>おひとり様 32,700円～（2名様1室/税金・サービス料込）

<内容>スペシャルディナーイベント、ご朝食を含む

宿泊プラン URL: <https://directin.jp/?x=A3CK40>

イベント関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1078>

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）

## 【レストラン ル・クール神戸】

キュージーン・テロワール（地産地消）をテーマに、兵庫ならではの旬の味わいを尊重しながら、最高の料理に仕上げるべくシェフが腕を振ります。2008年11月の開業以来、1年を5つのシーズンに分け、兵庫の五国を一つずつめぐり、総料理長が自ら食材探しを行う地産地消グルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」もラ・スイートならではの試み。伝統的な調理法を継承しつつもそれぞれの食材の持つ個性を生かした料理が生み出されます。地元の産物でもてなしとワインが奏でる本格派フレンチを堪能いただけます。



田中 耕太郎

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長

1981年ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャペル」にて上柿元勝氏に師事。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」にて1年間実務研修を重ねる。2005年鹿児島山形屋グループ（株）クーディングに入社し、上柿元勝氏プロデュースによる、フレンチレストラン「ミディンレイユ」及び「ポルトカーサ」の総料理長を務める。2014年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド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」において、ラ・スイートを優勝に導く。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。

## 【プレスキル】

不易流行（ふえきりゅうこう）。俳諧理念、哲学の一つで「不易」は永遠に変わらない伝統や芸術の精神。「流行」は新しみを求めて時代と共に変化するもの。相反するようにみえる「不易」と「流行」も風雅に根ざす根源は実は同じ考え。先人たちが残した伝統に常に敬意を払い、自然から生まれた素材を手にとったとき、ある時はクラシカルに、ある時はモダンにインスピレーションをわかします。料理に大切なものは良い食材、火入れ、ジュ（ソース）、食感、香り、そして料理人の心です。そこに佐々木がこよなく愛す、フランスリヨンのエスプリを感じさせる料理の数々をお楽しみいただけます。



佐々木 康二

プレスキル シェフ

大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、岡山国際ホテルを経て、神戸「アラン・シャペル」や、長崎「ハウステンボス」にて約20年間上柿元勝氏に師事。ルクセンブルク、オランダの「インターコンチネンタルホテル」やフランス パリの「ホテルクリヨン」、リヨンの「アラン・シャペル」、「ラ・メールブラジェ」等で修業を積む。2008年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール 日本代表。第1回 ボキューズ・ドール アジア大会優勝。2009年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール本選にて世界8位に入賞。神戸「アラン・シャペル」、「トランテアン」でシェフを歴任し、2015年10月大阪 淀屋橋のレストラン「プレスキル」開業と共にシェフに就任。

《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 畑・中川・呉

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。



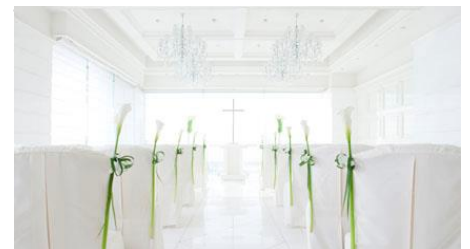
「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



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様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。