

NEWS RELEASE

2018年1月22日

報道関係者各位

株式会社ラスイート

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン
神戸と博多のミシュランシェフによる美食イベント開催
ブランド牛「博多和牛」、イチゴの王様「あまおう」を贅沢に使用！

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン（代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区新港町1-2）は、2018年2月6日(火)、福岡県農林水産物ブランド化推進協議会の協力を受け、兵庫県と福岡県の寒の食材を使用した美食イベント「神戸で味わう 関西&九州の縁<宴>」を開催いたします。

本イベントは、「レストランひらまつ 博多・中洲川端」元料理長、現在は「レストラン スーリール（Sourire）」で料理長を務める水元 康裕氏、そして日本人オーナーシェフのレストランで初めてミシュランの星を獲得したパリの「レストランひらまつ」を経て、「ひらまつ（本店）」で料理長を務めた当館料理長 小笠原 靖彦が繰り広げるコラボレーションイベント。

「寒」の食材をテーマに、「神戸と博多の庭園をイメージした寒締め野菜の一皿」など、兵庫県と福岡県の寒魚や寒締め野菜を使った、この日だけの特別メニューをトップシェフ2名が考案。兵庫の食材はもちろんのこと、「やわらかくてジューシーな美味しさ」が自慢の福岡ブランド牛「博多和牛」や、博多の春を告げる野菜「博多薺菜」、全国から注目されるイチゴの王様「あまおう」など、福岡県の旬の食材を贅沢に使用します。

フランスで共に修行し夢を語り合った二人が、トップシェフとして神戸で再会し、再び響きあう一夜。旨味をぎゅっと閉じ込めた「寒」の食材を存分に味わいながら、厳しい冬に体を中から温めるフランス料理をお愉しみいただけます。



LA SUITE KOBE
OCEANS GARDEN
Sourire
トップシェフ
小笠原 靖彦 & 水元 康裕



博多和牛

平成17年に誕生した福岡県産のブランド牛肉。博多和牛生産者として登録された42戸の福岡県内の農家が、約20ヶ月間かけて丹精込めて育てた和牛。良質な県内産の稻わらと牛専用のお米を食べて育ち、その堆肥を田んぼに戻すことにより良質なお米が実り、それをまた牛が食べるという循環型農業を実現しています。肉質はやわらかく、噛むと肉汁が溢れ、濃厚な旨みが口中に広がる美味しさが自慢。



博多薺菜(はかた つぼみな)
福岡生まれの野菜。1月下旬から3月にかけて収穫され、名前の通り花の薺に似た形をしていることから、博多に春の訪れを告げる野菜として重宝されています。



あまおう

「あかい・まるい・おおきい・うまい」という特長の頭文字をとって名付けられた福岡県内限定生産のいちご「あまおう」。甘み（糖度）と酸味（酸度）のバランスが良く、濃厚な味わいで、国内外で高い評価を受けている福岡県を代表するブランド食材です。

<料理内容（一部）>

福岡県産大根とアラのヴァップル ブイヤベース仕立て 中葉春菊を添えて
博多和牛のロースト 博多薺菜（はかた つぼみな）のフリット 赤ワインソース
ホワイトチョコレートのムースとフランボワーズ ハートのフォルムで 福岡県産あまおうを添えて 他



小笠原 靖彦 (Yasuhiko Ogasawara)

「本場のフランス料理を学びたい」との思いで、単身フランス・アルザス地方に渡り経験を積む。帰国後、東京・恵比寿「ジョエル・ロブション」を経て「ひらまつ」に移籍。すぐさまその才能を認められ、再びパリに渡りミシュラン一つ星の「ひらまつパリ」で腕をふるう。帰国後、東京・広尾「ひらまつ（本店）」で料理長に。
2015年より「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」の料理長として就任。



水元 康裕 (Yasuhiro Mizumoto)

女優のマリリン・モンローと大リーガージョーディマジオ夫妻が新婚旅行で訪れたことでも有名な福岡中洲の名店「レストラン花の木」で10年間勤務後、29歳で渡仏。当時の2ツ星レストランなどにて勤務したのちに帰国後、レストランひらまつに入社。パリ店での勤務などを経て、「レストランひらまつ 博多・中洲川端」開業以来、料理長を含め17年間務め、2016年に独立。「レストラン スーリール（Sourire）」を開業。

協賛：福岡県農林水産物ブランド化推進協議会

（福岡県農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会福岡県本部、福岡県ほか）

神戸で味わう 関西&九州の縁<宴>

【日 時】2018年2月6日(火) 受付／18:00 開演／18:30

【会 場】ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン

【料 金】15,000円（1名様／料理・お飲物代を含む）

※表示料金に別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

関連 URL: <https://oceangoarden.jp/event/cuisine-en/>

お客様お問い合わせ:ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン TEL: 078-381-7777

《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・吳

TEL: 078-381-9384 FAX: 078-381-7426

E-mail: press.release@l-s.jp

【ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 概要】

施設名：「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」

所在地：神戸市中央区新港町 1-2 (鉄骨造地上 2 階)

・1階：バンケットルーム、ラウンジ、チャペル、ガーデンテラス

・2階：カンファレンスルーム、控え室

・駐車場：280 台（屋外）

開業：平成 27 年 12 月 17 日

神戸の都心・ウォーターフロント 新港第一突堤用地において、神戸市の公募「新港第一突堤用地 借受人」（平成 24 年 6 月）により、平成 24 年 11 月に株式会社ラスイート（代表取締役社長：関 寛之）が事業者に選定され、「ラスイート神戸新港第一突堤プロジェクト」として開発を進め、平成 27 年 12 月 17 日（木）にコンベンション棟「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」として開業いたしました。



神戸の利便性や快適なアクセスにリゾート環境をプラスしたエグゼクティブな施設。三宮から送迎バスで 5 分の立地。



神戸港に張り出した第一突堤から海を望む立地。チャペルやバンケットルームからも海を眺めることができる。



海を見渡せるラウンジ&テラスは、上質な調度品が並び、お越しになるゲストの皆様の待ち時間を優雅に。



270 度の水平線と同化する神戸最大級の独立型オーシャンフロントチャペル。



海を望むヨーロピアンガーデンでは、挙式後のフラワーシャワー やブーケトスに最適。



南仏リゾートを思わせるヨーロピアンモダンな雰囲気。最新鋭の設備を備えた披露宴会場でラグジュアリーパーティーを演出。



MICE やウェディングパーティーなど、スペース分割をはじめとした多彩にアレンジできるコンベンションホール。



大規模な国際会議から各種企業集会まで、様々なニーズにお応えできるトータルプランニングと万全なサポートで対応。



シアタースタイルでは最大 640 名、立食ブッフェスタイルでは最大 700 名様の収容が可能。



神戸を拠点に活動するハイセンスなフローリストが宴席を華やかに演出。



地元兵庫県産を始め、素材を活かしたシンプルで繊細な美食の一皿がパーティーを華やかに演出。



美食をしめくくるデザートは、パティシエが真心こめて仕上げたもの。