



NEWS RELEASE

報道関係者各位

2018年5月24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
イタリア料理界のカリスマ、日高 良実氏を招いて
仏・伊のシェフが響きあう、一夜限りのディナーイベント

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）では2018年6月28日(木)、日本におけるイタリア料理界の重鎮、「ACQUA PAZZA(アクアパッツァ)」のオーナーシェフ 日高良実氏を迎えて、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「SUITE OF FRANCE AND ITALY ～時を経て神戸で奏でる SUITE(組曲)～」を開催します。

フランス・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仏・伊の一流シェフが各々の料理で再び響きあいます。

日高シェフが徹底して重視してきた「素材を生かしたイタリア料理」と、総料理長田中の「旬の地元食材の味わいと華やかさを五感で愉しむフレンチ」を提供する一日限りのイベント。当イベントでしか味わうことが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

ACQUA PAZZA
オーナーシェフ日高 良実

SUITE OF FRANCE AND ITALY ～時を経て神戸で奏でる SUITE(組曲)～

- [日時] 2018年6月28日(木) 受付 18:30 開宴 19:00
- [会場] 3階 宴会場 フローラ
- [定員] 60名
- [料金] 25,000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。

【フレンチとイタリアンが奏でる組曲】6月28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 43,800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=A3I7S6>

イベント関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/141>

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)

【ACQUA PAZZA(アクアパッツァ)】

1990年に西麻布にオープン。2001年の広尾移転を経て、2018年4月に南青山にリニューアルオープン。日本人は魚介類が好きであり、さまざまな調理法を楽しんでいます。四方を海に囲まれ、季節ごとに魚にも旬があります。そして、瑞穂の国、日本は、米や麦などの雑穀を食の柱とする文化がありました。オープン以来、徹底して素材を重視してきました。旬の素材には、最上級の美味しさと栄養があり、それを活かし、どう調理していくかを考えています。とにかく「美味しいものが楽しめるお店」を表現していきたいと思います。



日高 良実(ひだか よしみ)

ACQUA PAZZA(アクアパッツァ) オーナーシェフ

神戸で生まれ、神戸で育ち、神戸の食べ物に興味を持ち料理の世界に入る。神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」にて修業。その後、イタリア料理に転向。銀座のイタリア料理店「リストランテ ハナダ」でイタリアンの魅力を一層感じ、本場イタリアへ渡り、イタリアで感じた「素材を生かしたイタリア料理」に感銘を受ける。1989年 イタリアから帰国後、「リストランテ山崎」の料理長に就任。1990年 独自のイタリアンのスタイルを構築すべく、最も感銘を受けた料理の名前をつけた、「ACQUA PAZZA」(西麻布)のオープンとともに料理長に就任。2001年 本店「アクアパッツァ」を広尾に移転。横須賀美術館内に2007年、三浦半島の食材を生かしたレストラン「アクアマール」をオープン。2018年4月20日～本店「アクアパッツァ」を南青山に移す。

【レストラン ル・クール神戸】

キュージーヌ・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、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。地元の産物でお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)クーダイニングに入社し、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。

《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 m²以上 3 室、約 70 m² 67 室/テラス面積は含まず)

敷地面積 : 4,420 m² (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。