

# NEWS RELEASE

2019年8月28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 “ヒュッゲ”から学ぶ幸せな時間 「北欧」を体験するアフタヌーンティー

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）は、2019年10月1日（火）～12月31日（火）まで、「ラウンジ&バー グラン・ブルー」にて、「北欧」をテーマにしたアフタヌーンティーセット「Nordic Afternoon Tea」を提供いたします。

「ヒュッゲ (Hygge)」とは、人と人とのふれあいから生まれる温かく居心地の良い時間や雰囲気の意味するデンマーク語。北欧では、自然体でリラックスでき、大切な仲間や恋人とコミュニケーションを深めるヒュッゲな時間がとても大切にされており、心豊かに暮らす礎として生活に深く根付いています。そんなヒュッゲなひとときをラ・スイートでご体験いただけるよう、この度「北欧」をテーマにしたアフタヌーンティーをご用意しました。

スウェーデンの代表的洋菓子「ハロングロットル」やデンマークの伝統焼菓子「エーブルスキーバー」、さらにデンマークのオープンサンド

「スモーブロー」や「フレスケスタイ（ローストポーク）」、デンマーク王室御用達の老舗ティーブランド「A.C. PERCH'S（エーシーパークス）」の紅茶などで、北欧の魅力を存分にご堪能いただけます。テーブルには、北欧でのヒュッゲタイムにかかせないといわれるアイテム、キャンドルやブランケットも。温かい紅茶や北欧スイーツと共に、大切な人と語り合いながら、ラ・スイートでほっこり過ごす“ヒュッゲ”なアフタヌーンティータイムをお楽しみいただけます。



### Hygge Time in LA SUITE Nordic Afternoon Tea ～ヒュッゲなひとときをラ・スイートで過ごす北欧アフタヌーンティー～

【期間】2019年10月1日（火）～12月31日（火）

【時間】13：00～16：00

※ご予約は2部制（13：00～15：00 / 15：30～17：30）とさせていただきます。

【場所】ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 2階  
ラウンジ&バー グラン・ブルー

○アフタヌーンティーセット 4,500円

○アフタヌーンティーセット ホットグロギ付（グレープ 又は アップル） 5,100円

○アフタヌーンティーセット アイリッシュティー付 5,400円

○アフタヌーンティーセット グラスシャンパーニュ付 6,200円

※表示料金に別途、消費税・サービス料10%を申し受けます。

## <MENU>



### —First layer—

- ・ハロングロツトル  
バターをたっぷり練り込んだ生地にはジャムを詰めて焼き上げたスウェーデンの焼菓子。
- ・ベリーパイのココット仕立て  
北欧の伝統菓子ベリーパイをココット仕立てでご用意しました。
- ・ショクラードボツラル  
チョコレートをボール状にかたどったスウェーデンのお菓子。
- ・デンマーク産クリームチーズとブルーベリーのタルト  
北欧フルーツの王様ブルーベリーとデンマーク産のクリームチーズを使ったタルト。



### —Second layer—

- ・エイブルスキーバー  
クリスマスが近づくと登場するデンマークの伝統菓子。  
ボール状のパンケーキに、粉砂糖やジャムをつけてお召し上がりください。
- ・ワツフル  
ノルウェーで定番のおやつメニュー。ジャムを載せてお召し上がりください。
- ・粉砂糖 ベリーのジャム リンゴのジャム



### —Savoury—

- ・スモーブロー  
デンマークの伝統料理、オープンサンド。「スモー」はバター、「ブロー」はパンを意味する。
- ・フレスケスタイ  
ローストポーク。豚肉の消費量が多いデンマークの名物料理。
- ・北欧風ミートボールココット  
食卓に欠かせないポピュラーな家庭料理。チーズ風味のベシャメルソースでご用意しました。
- ・キノコのキッシュ

## <DRINK>

※お好みに応じて、下記ドリンクがついたセットもご用意しております。



### ・ホットグロギ グレープ 又は アップル (左)

グロギ (Glogi) とは、北欧で冬によく飲まれる、赤ワインにシナモンなどのスパイスをきかせたホットドリンク。ラ・スイートオリジナルバージョンとしてノンアルコールでご用意いたしました。グレープベースとアップルベースの2種類からお選びください。

### ・アイリッシュティー (右)

コペンハーゲンの A.C. PERCH'S 本店のティールームで開業時から人気の一品。A.C. PERCH'S ブレンドティーと生クリーム、アイリッシュウィスキーを使用した大人のティーカクテルです。ヒュッゲな気分も高まります。

## <TEA>



今回の北欧アフタヌーンティーに合わせて、A.C. PERCH'S (エーシーパークス) の紅茶をご用意しました。1835年デンマークの首都コペンハーゲン・クラウンプリンセス通りにて創業した「A.C. PERCH'S」は、ヨーロッパで最も古い老舗ティーブランドのひとつとして長年デンマーク国民やロイヤルファミリーに愛され続けています。ブランドのロゴにあしらわれた王冠マークはデンマーク王室御用達の証であり、王室から使用を認められています。

※11月、12月は期間限定のクリスマスティーをご用意いたします。  
(別途追加料金)

関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/2941/>

画像はこちらから: <https://www.l-s.jp/files/hygge.zip>

お客様のご予約・お問合せ先: ラウンジ&バー グラン・ブルー TEL : 078-371-1188 (直通)

《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 呉・畑・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)

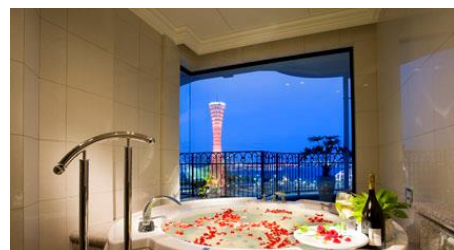
神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳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。



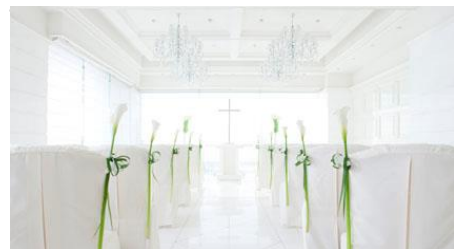
「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



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。