

2019年12月4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

農業女子とホテルがコラボ 女性農家を訪ねて、「思い」伝えたい！

黒田庄和牛、ジビエ、但農どり、キヌヒカリなどスター食材が大集結！【五国“冬”フェア】

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12月1日(日)～2020年2月29日(土)の3ヶ月間、兵庫県内の女性農家が生産する食材をふんだんに使った特別メニューを提供する「摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の味めぐり 五国“冬”フェア」を開催します。



堤真名美さん(左)と新納由美子さん

但馬のジビエ ココ鹿

黒田庄和牛婦人部

但馬農業高校

県内各地の女性生産者を訪問した総料理長の田中耕太郎と生産者たち

趣旨に賛同する女性生産者を実際に訪問。高品質の和牛を出荷し続ける「黒田庄和牛婦人部」や、但馬農業高校で同校のオリジナルブランド「但農どり」の飼育を担当する女子生徒、朝来市で天然シカの販売などを行う「但馬のジビエ ココ鹿」などの協力を得て、ディナーやランチのメニューを考案しました。

総料理長の田中は「兵庫の農業を女性ならではの視点で盛り上げようとする思いを、料理を通じて多くの人に伝えたい」と意気込んでいます。

<開催概要>

■レストラン「ル・クール神戸」 TEL 078-371-0055

■鉄板焼「心」 TEL 078-371-6644

◇五国冬フェアディナー：13,000円

◇五国冬フェアディナー：13,000円

◇五国冬フェアランチ：メイン1品 4,500円、メイン2品 6,000円

◇五国冬フェアランチ：4,900円

<営業時間>ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)/ディナー17:30～22:30(L.O.21:00)

※鉄板焼「心」は土日祝に限り、ディナー17:00～22:30(L.O.21:00)

(消費税・サービス料別)

関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/2960/>

《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 中川・畑・呉

TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : press.release@l-s.jp

レストラン「ル・クール神戸」 Restaurant LE CŒUR KOBE

■五国冬フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・但馬産鹿のパテアンクルートとピーツのラペ(※①)
- ・香住ガニと淡路島産キヌヒカリのリゾット(※②)
- ・日本海但馬直送鱈のムニエル 白子のソース
- ・河内鴨と冬野菜のポトフ仕立て
- ・パティシエ特製デザートワゴンのサービス



(※①)

■五国冬フェアランチメニュー メイン1品 4,500 円、メイン2品 6,000 円

- ・但農どりのパヴェ 淡路玉葱のソースと共に(※③)
又は 本日の海の幸の一皿
- ・本日のスープ
- ・瀬戸内直送 鮮魚のお料理
又は 日本海但馬直送鱈のムニエル レモン風味の焦しバターソース
又は 淡路島産猪豚とバルサミコのラグー リンゴのコンポート添え
又は 特選牛のロティ 岩津ねぎのグラタン添え 黒胡椒風味のマデラソース
- ・フリアンディーズ
- ・一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※②)



(※③)

鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

■五国冬フェアディナーメニュー 13,000 円(※④)

- ・季節の味わい三種
- ・淡路島のお米で作ったスープ
- ・河豚の天麩羅 岩津ねぎオイルソース
- ・「心」特製サラダ
- ・特選牛サーロイン 100g 焼き野菜を添えて 又は 活鮑の鉄板焼き
- ・兵庫県産特選米
又はガーリックライス 赤だし 香の物 又は 素麺 又は にゅう麺
- ・一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※④)

■五国冬フェアランチメニュー 4,900 円

- ・季節の味わい
- ・井上農園の丹穂めん 紅ズワイ蟹の餡かけ
- ・「心」特製サラダ
- ・特選牛フィレ 100g 焼き野菜を添えて
- ・ご飯 赤だし 香の物
- ・一皿盛りのパティシエ特製デザート



(※⑤)

■五国冬フェア「心」の一品

- ・黒田庄和牛のリエット 1,200 円(※⑤)
- ・淡路産三年とらふぐの昆布締め てっちり風 2,000 円

(消費税・サービス料別)

<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(たなか こうたろう)>



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「ミディソレイユ」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、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドを優勝に導く。2018年に全日本調理師協会「料理の超人」受賞。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。

【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㎡以上 3 室、約 70㎡ 67 室／テラス面積は含まず）敷地面積：4,420㎡（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と共にお楽しみいただけます。



ガーデンと海を望む開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズを毎晩楽しむことができるラウンジ&バーです。



女性専用のスパ&エステティックサロン「ラ・シェール」。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をお客様に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ってスムーズで温かいホスピタリティを実現。