

NEWS RELEASE

2017年10月12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

予約の取れない料理家、フレンチのトップシェフ、日本最優秀メートル・ド・テルが集結！ プロフェッショナルに学ぶホームパーティーセミナー開催

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、館内にあるカフェレストラン「ラウンジ&テラス ル・オーシャン」において、2017年11月28日（火）、プロフェッショナルにお招きおもてなし料理と、招かれ上手になるマナーを学ぶ「ホームパーティーセミナー」を開催いたします。

当日は、芦屋で料理教室を主宰する料理家の松本 紗智氏をお招きし、当館料理長小笠原 靖彦とともにホームパーティーにかかせないパーティーメニューをレクチャー。2人が繰り広げるトークセッションと共にお愉しみいただきます。さらに、1996年度第一回日本メートル・ド・テルコンクールで優勝に輝き、現在は全日本メートル・ド・テル連盟会長を務める、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総支配人檜山 和司が、招かれ上手になるマナーを、フランスでの実体験をもとにしたエピソードを交えながらお話しいたします。

心躍るクリスマス、年末年始のフェスティブシーズンを目前に、ご家庭でもできるフレンチのおもてなし料理と、世界に通用するマナーを、神戸の景色を眺め、優雅な雰囲気の中で学んでいただける貴重な機会です。



<ラウンジ&テラス「ル・オーシャン」>

【日時】2017年11月28日（火）

11:15 受付開始

11:30 松本 紗智氏、小笠原 靖彦による料理教室

- スクランブルエッグと雲丹 青海苔とカレー風味のカリフラワー
- 鯖とフレッシュトマトのタリアテッレ 春菊と柚子 朝倉山椒の香り
- ローストポーク 丸ごとリンゴにナッツとレーズンを詰めて
- 抹茶のシフォンケーキ



<鯖とフレッシュトマトのタリアテッレ>

12:30 檜山 和司による招かれ上手になるマナーセミナー

自宅で気軽にお洒落なホームパーティーを愉しむためのちょっとしたコツやポイント、マナーなどをレクチャーいたします。また、普段から疑問に思っていることなどのご質問にもお答えいたします。

13:00 ランチ

【会場】ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 1階
ラウンジ&テラス「ル・オーシャン」

【定員】30名様

【料金】¥10,000(セミナー・ランチを含む)

【お土産】料理教室で使用する小笠原シェフ考案の生パスタ「トマトのタリアテッレ」をプレゼント

※表示料金は消費税・サービス料10%を含みます。



<檜山 和司によるマナーセミナー>



◆松本 紗智 (まつもと さち)

料理家

大学卒業後は繊維商社で4年間勤務。OLをしながら家庭料理研究家に弟子入り。料理家として独立後、パーティーの多い土地柄に合わせてケータリングに特化し事業を開始。テーブルコーディネートのレッスンの料理を担当したり、家庭料理の教室を芦屋で開催している。季節、彩り、思いやりを大切に日々料理している。



◆小笠原 靖彦 (おがさわら やすひこ)

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 料理長

「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ツ星の「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。料理著書の出版、メニュー開発など幅広く活躍し、数々のメディアからも取り上げられ、テレビ・雑誌・メディア出演などで注目を集め、シェフとしての仕事の幅を広げていく。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。



◆檜山 和司 (ひやま かずし)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総支配人

30年を超えるホテル勤務の間に、三ツ星レストラン「アラン・シャペル」・「ラ・コート・ドール」に13年間在籍。プロトコールやパーティーの基礎は、「オテル・ルテシア」(パリ)にて学ぶ。1996年度第一回日本メートル・ド・テルコンクールで優勝し、日本最優秀メートル・ド・テルに選ばれる。現在は、国際メートル・ド・テル連盟(本部イタリア)に所属し、全日本メートル・ド・テル連盟会長を務め後進の指導にあたる。平成26(2014)年度兵庫県技能顕功賞受賞。受賞者の中から「代表的な技能者」に選出される。15年「メートル・ド・テル」として初の神戸マイスターに認定。同年ヨーロッパで最も権威のあるフランスの「クープ・ジョルジュ・バティスト協会」より特別栄誉賞を授与される。

関連 URL:<https://leocean.jp/event-fair/lunch-seminar/>

《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・呉

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)

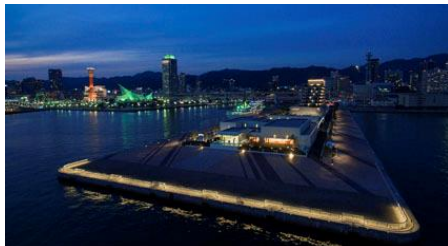
- ・ 1 階 : バンケットルーム、ラウンジ、チャペル、ガーデンテラス
- ・ 2 階 : カンファレンスルーム、控え室
- ・ 駐車場 : 280 台 (屋外)

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)が事業者を選定され、「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。



海を望むヨーロッパンガーデンでは、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ッパンモダンな雰囲気。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會まで、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buffetsスタイルでは最大 700 名様様の収容が可能。



神戸を拠点に活動するハイセンスなフロア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。