

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2024年12月4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
「LA SUITE Strawberry Afternoon Tea」販売開始



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）では、2025年1月1日からラウンジ&バー グラン・ブルーで「LA SUITE Strawberry Afternoon Tea」の提供を開始いたします。

1月から4月はラ・スイート恒例のストロベリーアフタヌーンティーをお届けいたします。ウェルカムドリンクに旬のいちごを贅沢に使用した濃厚で色鮮やかな「いちごのフレッシュジュース」をご用意。兵庫県産のフレッシュいちごをはじめ、「いちごのパブロバ」や「いちごのカスタードタルト」など見た目も華やかなパティシエ特製のスイーツに、いちごのスコーン、シェフ特製のセイボリーをお愉しみください。

いちごの甘い香りに誘われたうさぎ達と春らしい優雅な昼下がりをごゆっくりとお過ごしください。

LA SUITE Strawberry Afternoon Tea

【期間】2025年1月1日(水)～4月30日(水) 【時間】13:00～/15:30～(2部制)

【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」

【料金】アフタヌーンティーセット シーズナルドリンク付 5,600円(税込6,160円)

アフタヌーンティーセット ロゼスパークリング付 5,900円(税込6,490円)

アフタヌーンティーセット グラスシャンパーニュ付 6,800円(税込7,480円)

※表示料金に別途サービス料10%を申し受けます。

【関連 URL】 <https://www.l-s.jp/event/3321/>

【予約 URL】 [https://www.tablecheck.com/shops/l-s-grandbleu/reserve?menu_lists\[\]=6561bb5383d14100e92075f2](https://www.tablecheck.com/shops/l-s-grandbleu/reserve?menu_lists[]=6561bb5383d14100e92075f2)

【お客様のお問合せ先】TEL：078-371-1188（ラウンジ&バー「グラン・ブルー」直通）



<メニュー>

- ウェルカムドリンク
- ・いちごのフレッシュジュース

- 兵庫県産フレッシュいちご
(練乳・チョコレートソース)

- スイーツ
- ・いちごのパブロバ
- ・いちごとホワイトチョコレートのガトー バラの香り
- ・ココナッツのパンナコッタ いちごのジュレ
- ・いちごのカスタードタルト



- スコーン
- ・ル・パン特製 ブーランジェ手作り いちごのスコーン
(ハチミツ、いちごジャム、クロテッドクリーム)

- セイボリー
- ・生ハムのマリネ
- ・国産牛肉と淡路島産玉葱のキッシュ
- ・サーモンのタルタル
- ・ブルサンポワブルチーズとピーカンナッツ



- シーズナルドリンク「ファンシージュエル」
いちごゼリーの甘酸っぱさと、ミルクの甘さがひろがる優しいテイストのドリンクです。ホイップクリームでデコレーションした乙女心をくすぐるかわいらしい、いちごミルクに仕上げました。

※単品価格 1,300円(税込1,430円)



<ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド>

2008年11月開業。日本初のスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) 加盟ホテル。ミシュランガイドで「最上級の快適さ(神戸地区最高評価)」を6年連続受賞するなど、開業以来多数の受賞歴あり。総支配人は2017年、おもてなしのプロ「メートル・ド・テル」(飲食物給仕人)として西日本で初めて「現代の名工」として表彰され、2019年、令和元年春の褒章で「黄綬褒章」を受章した檜山 和司。

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラススイート 企画広報部 向井 尚子 (MUKAI Shoko)

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