

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025年1月7日
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 2年ぶりに復活！ストロベリーbuffet 5日間限定開催

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン（総支配人：横山秀樹 所在地：神戸市中央区）は2025年2月から3月までの5日間限定で、「STRAWBERRY RED BUFFET 2025 ～イチゴと紅茶の贈りもの～」を開催いたします。

2年ぶりの開催となった本イベントは、200年の歴史をもつドイツの紅茶メーカー「ロンネフェルト」と、神戸で約100年の歴史を持つ紅茶メーカー「神戸紅茶」の協力により、イチゴと紅茶を愉しめるスイーツbuffetとして企画。同館の姉妹施設「ル・パン神戸北野」のパティシエによるイチゴや紅茶を使ったスイーツをご堪能いただけます。さらに、同館の総料理長であり西洋料理の分野で神戸マイスターに認定されている中村実が腕を振るう充実のフードメニューもご用意しています。



STRAWBERRY RED BUFFET 2025 ～イチゴと紅茶の贈りもの～

日程	2025年2月25日（火）、2月26日（水） 2025年3月11日（火）、3月12日（水）、3月13日（木）
時間	受付：11:15～ 写真タイム：11:50～12:00 お食事：12:00～14:00
場所	ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン
料金	◆WEB 優待価格（事前決済） 大人：7,500／4歳～小学生：3,500／0～3歳：無料 ◆通常価格（電話予約） 大人：8,000／4歳～小学生：4,500／0～3歳：無料 ※キャンセル料は各開催日の3日前から発生いたします。 ※表示料金は「日本円」、消費税・サービス料を含みます。
協力	ロンネフェルト、神戸紅茶
詳細 URL	https://oceansgarden.jp/event/redbuffet2025/
その他	写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

○スイーツメニュー（一例）

- ・イチゴと紅茶のスイーツ ～トライフルショートケーキ～
- ・イチゴと紅茶のスイーツ ～紅茶のパンナコッタとイチゴのジュレ～
- ・淡路島ミルクプリン 国産イチゴのソース
- ・杏仁のパンナコッタ 3種のベリーコンポートとともに
- ・クランベリーゼリーのゼリー アロエの白ワインコンポート
- ・スープ フレーズ
- ・ヴァニラ香る苺のクラフティタルト モンブラン仕立て
- ・宇治抹茶とイチゴのムースアントルメ
- ・プロフィットロール フレーズ
- ・オレンジとクルミのブラウニー 自家製フレーズコンフィチュールとともに 等



○フードメニュー

<冷製>

- ・カラフルなミニトマトと可愛いモッツアレラチーズ、バジル風味
- ・紅ズワイガニとポテトのスペイン風オムレツ
- ・小海老、アーティーチョークと茄子のマリネ、バルサミコ酢風味
- ・兵庫県産 新鮮野菜サラダ
- ・バゲットサンド（田舎風パテ+ローストビーフ+ローストポーク）

<温製>

- ・ミネストローネスープ&米粉パン
- ・イタリアン ライスコロッケ
- ・若鶏の唐揚げ+フライドポテト
- ・シーフードパスタ“ファルファール”
- ・ビーフカレー、ターメリックライス添え



○ドリンクメニュー

- ・紅茶（ロンネフェルト・神戸紅茶）
- ・コーヒー
- ・ウーロン茶
- ・オレンジ
- ・グレープフルーツ
- ・アップル
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・スパークリングウォーター

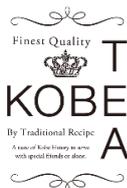
※アルコールは別途有料にてご用意いたします。

ロンネフェルト (Ronnefeldt)

200年の歴史をもつドイツの紅茶メーカー。ロンネフェルトの紅茶は、時間と手間をかけた製法で、日本と同じ軟水向けにブレンドされています。優れた品質と深い味わいで、ヨーロッパやハンガリー王国、マケドニヤ、ギリシャ、ロシアなど世界中の最高級ホテルやレストラン、ティーショップ、コーヒーショップで愛されています。



TEA EXCELLENCE SINCE 1823



神戸紅茶

神戸の土地で100年近くの歴史を持つ紅茶メーカー。日本に数名しかいない紅茶鑑定士が世界160か所以上の茶園からクオリティーシーズンに採れた紅茶をテイastingし、日本の水に合わせてブレンドしています。ひときわ香り高く、高品質なお味をお愉しみいただけます。

【関連 URL】 <https://oceansgarden.jp/event/redbuffet2025/>

【イベントのご予約・お問合せ先】 TEL：078-381-7425（イベント予約直通）

《本件に関するお問い合わせ》株式会社ラスイート 企画広報部 呉
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp