

# NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年8月26日  
 株式会社ラススイート

## ル・パン神戸北野 《期間限定》秋の新作スイーツを9月1日から販売開始



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)直営の「ル・パン神戸北野」は9月1日から、秋を彩る期間限定スイーツを販売します。

今回の秋フェアでは、豊かな風味と上品な甘さが特徴の丹波栗を使ったモンブランや、瑞々しい洋ナシで作るヴェリーヌ、フランスの伝統菓子「タルトタタン」など、この時季ならではの食材を使用した贅沢なスイーツ4種をご用意しました

同フェアの商品は、ル・パン総本店、ル・パン神戸北野 本店、ル・パン神戸北野 伊丹空港店、ル・パン神戸北野 関西国際空港店、ル・パン神戸北野和泉府中店、ラウンジ&バー グラン・ブルー 伊丹空港店にてお買い求めいただけます。

### ル・パン 秋フェア

期間	2025年9月1日(月)～11月30日(日)
商品	○丹波栗のモンブラン 880円(税込950円) ○サンマルクプラリネ 750円(税込810円) ○洋ナシのヴェリーヌ 850円(税込918円) ○タルトタタン 780円(税込842円)
販売場所	ル・パン総本店 ル・パン神戸北野 本店 ル・パン神戸北野 伊丹空港店 ル・パン神戸北野 関西国際空港店 ル・パン神戸北野 和泉府中店 ラウンジ&バー グラン・ブルー 伊丹空港店

※税込価格はテイクアウト時の料金です。店舗によって、販売価格が異なる場合があります。



#### ○丹波栗のモンブラン

高級ブランド栗の丹波栗を、口当たりの異なる2種類のクリームに仕立て、サクサクのメレンゲの上に重ねました。



### ○洋ナシのヴェリーヌ

瑞々しい洋ナシのコンポートとジュレ、甘酸っぱいラズベリーコンフィチュールに生姜がほのかに香るなめらかなミルクチョコレートムースを合わせ、奥行きのある味わいに仕上げました。



### ○タルトタタン

カスタードクリームを入れて焼き上げたパイを土台にしたタルトタタン。リンゴの爽やかな酸味とキャラメルのほろ苦さが絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



### ○サンマルク プラリネ

香ばしいナッツと2種類のチョコレートを使った濃厚なムースに、バニラが香るなめらかなクリームを重ねました。表面を香ばしくキャラメリゼしています。



### <ル・パン神戸北野>

ホテルラ・スイート神戸ハーバーランドの朝食で提供するパンが好評をいただき、多くのお客様から「買って帰りたい」というお声をいただいたことから、直営のスイーツ&ベーカリーとして2012年に神戸・北野に開業。兵庫県産の小麦粉、牛乳、卵といったこだわりの地産地消費材と、世界中から集めた厳選食材を用いて自家焙煎天然酵母種で作るホテルメイドのリッチな味わいのパンが人気。どれもシンプルな味付けで、食事と一緒に楽しみたいパンがたくさん。スイーツの街・神戸ならではの洒落で豊富な焼き菓子は、お土産にも最適です。

◆関連 URL : <https://www.l-s.jp/lepan/event-fair/autumn2025/>

◆お客様のお問い合わせ先 : ル・パン総本店 TEL : 078-391-7777

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報部 呉 裕美 (OH Yumi)

TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : [press.release@l-s.jp](mailto:press.release@l-s.jp)