

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 12 月 23 日
株式会社ラスイート

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
冬から春を彩るいちごの魅力が満載「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、2026 年 1 月 1 日から 4 月 30 日までラウンジ&バー グラン・ブルーで「Strawberry Afternoon Tea」を提供いたします。

「いちごのタルト」や「グラスショートケーキ」など、いちごを贅沢に使用した華やかなスイーツに加え、淡路島産玉葱の旨みを生かした「パンチェッタと淡路島産玉葱のキッシュ」や「鴨肉のパストラミ」など、シェフ特製のフレンチ仕立てのセイボリーに、ル・パン特製ブーランジェ手作りのいちごのスコーンが並びます。

ラ・スイートならではの上質な空間とともに、心躍るストロベリーシーズンをご堪能ください。

Strawberry Afternoon Tea

【期間】 2026 年 1 月 1 日（木）～2026 年 4 月 30 日（木）

【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/3365/>

【予約 URL】 <https://www.tablecheck.com/shops/l-s-grandbleu/reserve>

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



<メニュー>

- ・チョコレートフォンデュ
- ・いちご2品種
- ・マシュマロ

○スイーツ

- ・いちごのマカロン
- ・いちごのグラスショートケーキ
- ・いちごのタルト
- ・ル・パン特製 ラズベリーのブルドネージュ

○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
(いちごジャム、はちみつ、クロテッドクリーム)



○セイボリー

- ・鴨肉のパストラミ
- ・パンチェッタと淡路島産玉葱のキッシュ
- ・モッツアレラチーズとチェリートマト バルサミコ風味のマリネ
- ・海老のゆず風味

○シーズナルドリンク

Fraise Vanille Kiss(フレーズ バニーユ キス)

甘く香るバニラアイスにいちごの甘酸っぱいシロップを合わせ、トップにはふんわりとホイップを添えて、口の中で優しく混ざり合う贅沢な味わいに仕上げました。



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》

株式会社ラスイート 企画広報部 清水 祥子(SHIMIZU Shoko)

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