

NEWS RELEASE

2026年4月9日
 株式会社ラススイート

報道関係者各位

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
 春から初夏のテラスで、シャンパンとともに愉しむ優雅なひととき
 「ラ・スイート シャンパンテラス」4月16日より開催



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）は、2026年4月16日から6月18日までの期間限定で「ラ・スイート シャンパンテラス」を開催いたします。

心地よい初夏の風が吹き抜ける開放的なテラスで、グラスシャンパンとともに彩り豊かなお料理を味わいながら、優雅な時間をお過ごしいただける本イベント。グラスシャンパンには、世界中で愛されるフランスの名門シャンパーニュメゾン、ポメリーの代表作「ポメリー・ブリュット・ロワイヤル」をご用意し、華やかで繊細な味わいをご堪能いただけます。

お料理は、シャンパンとの相性を考えて仕立てたバランスの良いラインアップ。ミックスナッツやオードブル盛り合わせ、彩り豊かなサラダに加え、魚介の旨味を凝縮したココット料理「ブイヤベース」をご提供いたします。また、グラスシャンパン1杯付きのセットに加え、ビールやワイン、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンクなどを豊富に取り揃えた90分のフリードリンクプランもご用意。陽光きらめく昼下がりから夕暮れ、夜景へと移ろう贅沢な時間を、港町・神戸ならではのロケーションとともにお楽しみください。

ラ・スイート シャンパンテラス

期間	2026年4月16日（木）～6月18日（木）
時間	11：30～22：00（20：00 最終入店）
料金	お一人様／3,967(4,800) +1,653(2,000)でフリードリンク（90分）をご用意しております。 ※表示料金は日本円、（ ）内は消費税、サービス料10%を含みます。
場所	ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 2階 ガーデンテラス
その他	※お席は120分制です。※ご予約は2名様から承ります。 ※当日の天候により、開催を中止する場合がございます。 ※仕入れ状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。



料理内容

- ・グラスシャンパン1杯
(ポメリー ブリュット・ロワイヤル)
- ・ミックスナッツ
- ・オードブル盛り合わせ
- ・彩りサラダ
- ・ココット料理 (ブイヤベース)



おひとり様 2,000 円追加にて、
フリードリンク付きプランをご用意しております

フリードリンクメニュー 約 30 種

- ・生ビール ・スパークリングワイン (ロゼ・白)
- ・ワイン (赤・白) ・ハイボール
- ・カクテル各種 ・ノンアルコールカクテル各種
- ・ソフトドリンク など



<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。

【お客様のご予約・お問合せ先】 TEL : 078-371-1188 (ラウンジ&バー グラン・ブルー)

【関連 URL】 <https://www.l-s.jp/event/3377/>

【予約 URL】 https://www.tablecheck.com/shops/l-s-grandbleu/reserve?menu_lists=69c494c3ebdb1bc8a992a4e9

《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 清水祥子 (SHIMIZU Shoko)

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