

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026年4月30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  
12種のはちみつから選ぶ贅沢を愉しむ、初夏限定のアフタヌーンティー  
「Honey 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5月1日から6月30日までラウンジ&バー グラン・ブルーで「Honey Afternoon Tea」を提供いたします。

本アフタヌーンティーでは、兵庫県をはじめ世界各地から厳選した12種類のはちみつの中から、お好みの3種類が選べ、スイーツやスコーン、セイボリー、紅茶に合わせて、それぞれがもつ個性豊かな風味をお愉しみいただけます。スイーツは、はちみつのやさしい甘さにレモンやアプリコットの爽やかな酸味を掛け合わせた、初夏にふさわしいラインアップ。セイボリーは、スモークサーモンやパテ・ド・カンパーニュなど、塩味や旨みを効かせた構成で、はちみつの甘みを存分に引き立てます。

はちみつの多彩な味わいをご堪能いただき、ラ・スイートならではの上質な空間で、日常を少し離れたご褒美のひとときをお過ごしください。

## Honey Afternoon Tea

【期間】 2026年5月1日(金)～2026年6月30日(火)

【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/3382/>

【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>

#### ○スイーツ

- ・チーズケーキ ・タルトシトロン
- ・はちみつアプリコットムース ・レモンマカロン

#### ○スコーン

- ・ル・パン特製 ブーランジェ手作り スコーン  
(メイプル、マーマレード、クロテッドクリーム)



#### ○セイボリー

- ・セルベル・ド・カニューとスモークサーモン ブリニを添えて
- ・パテ・ド・カンパーニュ ・ペッパーボロニア
- ・カラフルトマトとトマトのジュレ

#### ○シーズナルドリンク

Honny Lemon E'clat(ハニーレモン エクラ)

はちみつのやさしい甘みとレモンの爽やかな酸味が調和した、すっきりとした味わいに仕上げました。

光輝くはちみつをイメージした、

グラスの中で柔らかくきらめく一杯です。

※単品価格 1,300 円(税込 1,430 円)



### 世界と兵庫を味わう、12種のはちみつセレクション

花や産地ごとに異なる香りや甘み、余韻の違いを感じながらお愉しみください。

- ・イタリア シチリア産 リモーネ
- ・ニュージーランド産 ポフツカワ
- ・兵庫県産 百花蜜
- ・兵庫県産 はぜはちみつ 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。

《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