NEWS RELEASE

2025 年 6 月 19 日

報道関係者各位

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

夏の陽射しに輝くみずみずしい桃をイメージ「LA SUITE Peach 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、2025 年 7 月 1 日から 7 月 22 日、9 月 23 日から 9 月 30 日にラウンジ&バー グラン・ブルーで「LA SUITE Peach Afternoon Tea」の提供を開始いたします。

7 月と 9 月は毎年恒例の桃を主役としたアフタヌーンティーをお届けいたします。アフタヌーンティーの幕開けとなるウェルカムドリンク「フュージョンピーチ」はお客様の目の前でご用意。モクモクと立ち上るスモークが涼やかな演出を添えます。赤桃のコンフィチュールを忍ばせたシャンパンムースや、バニラパンナコッタにとろける桃のジュレを重ねたグラスデザートなど、桃の香りが広がるパティシエ特製のスイーツと、タコのペペロンチーノ風マリネや、とうもろこしとツナのキッシュなどのシェフ特製のセイボリー、根強い人気を誇るル・パン特製ブーランジェ手作りのスコーンをお愉しみください。

LA SUITE Peach Afternoon Tea

【期間】2025 年 7 月 1 日(火)～7 月 22 日(火)、2025 年 9 月 23 日（火）～9 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ヴィス料 10%を申し受けます。

【関連 URL】https://www.l-s.jp/event/3346/

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

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

＜メニュー＞

○ウェルカムドリンク

・フュージョンピーチ

○スイーツ

・桃のクラフティ フロマージュブランのクリーム

・桃とライチのタルト

・シャンパンムース 赤桃のコンフィチュール

・バニラパンナコッタ 桃のジュレ

○スコーン

・ル・パン特製 ブーランジェ手作り スコーン

（桃のジャム、はちみつ、クロテッドクリーム）

○セイボリー

・タコのペペロンチーノ風マリネ

・とうもろこしとツナのキッシュ

・プロシュートのアスピック

・牛肉のパストラミサンド

○シーズナルドリンク「ピーチ・メルティア」

桃の芳醇な香りとみずみずしさをぎゅっと閉じ込め、
まるで果実そのものを味わっているかのような
贅沢な味わいと、とろりとした甘さが魅力の一杯です。
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