

## NEWS RELEASE

2018年4月26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**  
**出荷頭数は1ヶ月で3頭 「宝塚牛」がフェア初登場！**  
**地元市民も知らない隠れた絶品牛を贅沢に味わう特別ディナー【第9回摂津フェア】**

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区)では2018年5月1日(火)～2018年6月30日(土)の2ヶ月間、希少価値の高いブランド牛「宝塚牛」や、コクやきめ細やかな食感が特徴の兵庫県特産「ひょうご味どり」、地元では日本のソラマメの起源として伝わる「武庫一寸」など、摂津地方の厳選食材を主役にした特別メニューを提供する「摂津フェア」を開催します。



希少価値の高いブランド牛「宝塚牛」

当ホテルでは開業以来、1年を5シーズンに分け、総料理長が自ら兵庫五国を巡って食材を探す地産地消のグルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」を開催。今回は、総料理長の田中耕太郎が、古くから国際交流の窓口であった港町・神戸から阪神エリアを中心とする「摂津」を訪れて、海・山・大地の魅力あふれる食材に出会いました。

「宝塚牛」は、「宝塚市内の指定生産農家で肥育された黒毛和種の雌牛」の条件を満たすブランド牛。きめ細かい霜降りが特徴で、雌は雄よりも流通が少なく希少。「肉質を高めるため、一頭一頭の牛の体調を徹底管理し、牛の能力を最大限に引き出したい」との思いから、肥育数を制限し、高度な肥育技術をもとに極上牛を提供

し続けている生産者の努力に感銘を受けた当ホテルのシェフと、「おいしさを地元の多くの人に知って欲しい」という生産者の思いが一致し、レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」のディナーに初めて登場します。

また、創業100年を超える兵庫の老舗企業が作る六甲味噌製造所の味噌や、マルカン酢のお酢、JA兵庫六甲が新発売した高品質の新ブランド米「奥三田」、神戸大・食資源教育研究センターが開発した新品種のジャガイモ「はりまる」などにも注目。地元産食材の多彩な活用方法を考え産地振興につなげようと、レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」、同ホテル直営「ル・パン神戸北野」のパティシエがタッグを組み、コース料理のアミューズからデザートまで、食材の美味しさを最大限に引き出したメニューを考案しました。田中総料理長は「料理を通じて伝えたいのは味だけでなく、食材に込められた作り手の熱い気持ち。生産現場で得た感動を一皿に込めて、摂津が誇る最高の味を多くの人に伝えたい」と意気込んでいます。

### <開催概要>

■ **レストラン「ル・クール神戸」** TEL 078-371-0055

■ **鉄板焼「心」** TEL 078-371-6644

◇摂津フェアディナー：13,000円

◇摂津フェアディナー：13,000円

◇摂津フェアランチ：メイン1品 3,800円、メイン2品 5,000円

◇摂津フェアランチ：4,900円

<営業時間>ともに、ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)/ディナー17:30～22:30(L.O.21:00) (消費税・サービス料別)

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラススイート 企画広報営業部 中川・畑・呉

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

## レストラン「ル・クール神戸」 Restaurant LE CŒUR KOBE

### ■摂津フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・有馬山椒香る“ひょうご味どり”とフォアグラのバロティーヌ  
摂津伝統野菜“兵庫一寸”と共に(※①)
- ・兵庫県産卵のポシェ 六甲シャンピニオンと日向牧場のチーズ  
トリュフを添えて
- ・瀬戸内産鱈のグリエ 菊菜のブイヨンと共に
- ・宝塚牛のロース肉のロティ 六甲味噌のソース(※②)
- ・グラン・デセール



(※①)

### ■摂津フェアランチメニュー メイン1品 3,800 円、メイン2品 5,000 円

- ・瀬戸内産海の幸のサラダ仕立て バルサミコヴィネガー風味  
又は 本日のオードヴル
- ・本日のスープ
- ・瀬戸内直送 鮮魚のお料理  
又は 六甲白味噌と“ひょうご味どり”のスフェール 赤味噌のソース  
又は 瀬戸内産イサキのポワレ 季節野菜の軽い煮込み 六甲シャンピニオンのクーリと共に  
又は 有馬山椒香る黒毛和牛の赤ワイン煮込み 兵庫県産ポテトのニョッキ添え
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※②)

## 鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

### ■摂津フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・季節の味わい三種
- ・本日のスープ
- ・松風地どりの炭火焼き 六甲味噌ハニーソース(※③)
- ・「心」特製サラダ
- ・「宝塚牛」サーロイン 焼き野菜を添えて  
又は 活鮎の鉄板焼き
- ・兵庫県三田市産コシヒカリ「奥三田」  
又はガーリックライス 赤だし 香の物 又は 素麺 又は にゅう麺
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※③)

### ■摂津フェアランチメニュー 4,900 円

- ・季節の味わい
- ・松風地どりのロール焼き 日向牧場のチーズソース(※④)
- ・「心」特製サラダ
- ・フィレ 焼き野菜を添えて
- ・ご飯 赤だし 香の物
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※④)

### ■摂津フェア「心」の一品

- ・松風地どりのささ身変わり焼き 1,800 円
- ・日向牧場のチーズ盛り合わせ 2,000 円(※⑤)

(消費税・サービス料別)



(※⑤)

## <ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長 田中 耕太郎(たなか こうたろう)>



1981年ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャペル」にて上柿元 勝氏に師事。1991年ハウステンボスホテルズに入社し、副料理長、料理長職を歴任。在籍中にオランダ アムステルダムの「ホテルアムステルインターコンチネンタル」にて1年間実務研修を重ねる。2005年鹿児島山形屋グループ(株)クーダイニングに入社し、上柿元 勝氏プロデュースによる、フレンチレストラン「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」の総料理長を務める。2014年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド統括料理長に就任し、現在は総料理長を務める。2015年楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル@2015」において、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドを優勝に導く。社団法人日本エスコフィエ協会会員。トックブランシュ国際倶楽部会員。

## 【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

所在地：神戸市中央区波止場町 7-2（地上 11 階建）

1 階：駐車場 2 階：フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階：バンケットルーム、チャペル 4 階～11 階：客室

客室：70 室（100 ㎡以上 3 室、約 70 ㎡ 67 室／テラス面積は含まず）敷地面積：4,420 ㎡（1,337 坪）

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド（SLH）に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール（地産地消）」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉みながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味、地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華麗なパフォーマンスと共にお楽しみいただけます。



ガーデンと海を望む開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズを毎晩楽しむことができるラウンジ&バーです。



女性専用のスパ&エステティックサロン「ラ・シェール」。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒しで五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感をお客様におもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオーソクチュールウェディングです。



「キュージーン・テロワール（地産地消）」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによってスムーズで温かいホスピタリティを実現。