

F1の勝者に贈られる“勝利の美酒”

G.H.マム・シャンパーニュフェア

2011年1月15日(土)～3月31日(木)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドでは2011年1月15日(土)～3月31日(木)の期間、G.H.マム・シャンパーニュフェアを開催いたします。

シャンパーニュ地方の中心ランスの名門、G.H.マム社が“最高のシャンパンを最高の人々へ”の理念の下に生み出すマム・コルドン・ルージュは、F1の表彰台で使用されることでもおなじみです。

フェア期間中は「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」にてスペシャルディナーをご用意しております。お得なマム・コルドン・ルージュのフリー(1時間30分)付きコースもございます。



イベント概要

【名称】G.H.マム・シャンパーニュフェア

【期間】2011年1月15日(土)～3月31日(木)

【料金】◎マム・コルドン・ルージュ

Bottle 通常価格 ¥13,860→ フェア価格 ¥11,550

Half Bottle 通常価格 ¥8,085→ フェア価格 ¥6,930

Glass 通常価格 ¥2,079→ フェア価格 ¥1,732

◎スペシャルディナー

マム・コルドン・ルージュ 1時間30分フリー+ペアーディナー お一人様 ¥14,000

マム・コルドン・ルージュ ハーフボトル+ペアーディナー お一人様 ¥10,000

※上記の表示料金は税金・サービス料を含みます。

【場所】レストラン「ル・クール神戸」、鉄板焼「心」

【マム・コルドン・ルージュ】

ブドウの個性とテロワールを大切にしたい、フレッシュで生き生きとした味わいが特徴のブリュット(辛口)シャンパーニュ。ラベルの赤いリボンには品質に対する自信と誇りが託されています。

【G.H.マム社】

1827年、ドイツの由緒あるワイン商、マム一族によってシャンパーニュ地方の中心、ランスで創業された名門メゾン。シャンパーニュ地方の優良畑が集中するモンターニュ・ド・ランス地区、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区、コート・デ・ブラン地区のグランクリュを中心に218haの自社畑を所有。“フレッシュさと力強さの絶妙なハーモニー”の秘密は、優れたテロワールを最大限に生かすために、自社畑のすぐそばに圧搾所を保有し、収穫したてのブドウをそのまま伝統的な圧搾機でプレスすることにあります。

F1や国際的なヨットレースの公式シャンパンとして使用されるマムは、多くの探検家や冒険家が目標達成の瞬間に開けて飲みをかみしめる“勝利の美酒”としても知られます。

◎スペシャルディナー

ル・クール神戸:アミューズ ブーシュ、瀬戸内産 海の幸と魚のマリネ アニス風味のジュレ添え、瀬戸内直送 本日のおすすめ魚料理、特選牛フィレ肉のグリエ ポテトのグラタン添え マスタードソース、アヴァン デセール、シェフパティシエ特製デザート、可愛い小菓子、コーヒー

鉄板焼「心」:季節の味わい三種、季節のスープ、淡路島産鮮魚の鉄板焼、「心」特製サラダ、兵庫県産牛フィレ、ガーリックライスまたは御飯 赤だし 香の物、シェフパティシエ特製デザート、コーヒー

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン「ル・クール神戸」078-371-0055 (直通)
鉄板焼「心」078-371-6644 (直通)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要

名称: ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
所在地: 〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号
客室数: 70室
WEB: <http://www.l-s.jp>



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドは、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ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれました。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。

すべての客室に大型ジャグジーを完備し、広々としたテラスからは美しい神戸港の景色を一望することができます。また、客室フロアから直通エレベーターでアクセスできる女性専用スパ&エステティックがあり、レストランでは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提供しています。

<本件に関するお問い合わせ先>

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

担当:渡邊・関

TEL:078-371-1111(代表) FAX:078-371-1110

E-mail:press.release@l-s.jp