

## 極上のワインとディナー 至福のマリアージュを堪能

＜ラ・スイート プレミアムワイン&ディナー 五大シャトーを巡る旅＞

### 第五回「シャトームートン・ロートシルト」

3月25日開催

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドでは、プレミアムワインとディナーを愉しんでいただくシリーズ企画「五大シャトーを巡る旅」の第五回を3月25日(木)に開催いたします。

第五回は「シャトームートン・ロートシルト」。毎年、著名な画家にデザインを依頼するアートラベルで知られる、丸みのある力強いタンニンが長い後味を形成する重厚なワインです。

当日は、シェフソムリエ小前岳志のナビゲートにより、シャトー ムートン・ロートシルトの並はずれた芳醇な味わいとグランシェフ鎌田雅之の料理との贅沢なマリアージュをご堪能いただきます。

当企画は昨年7月から開催しており、シャトー・ラフィット、シャトー・マルゴー、シャトー・ラトゥール、シャトー・オーブリアンとプレミアムワインといわれる五大シャトーを味わっていただいております。

毎回貴重なワインとともに楽しめるフランス料理も好評でシリーズ最後となる今回も、多くの方が納得いただける内容となっております。

ワイン好き、料理好きの方々がソムリエを囲んで、ワインと料理を楽しむ和やかな会には是非、皆様でお越し下さいませ。



#### イベント概要

【名称】五大シャトーを巡る旅 第五回「シャトームートン・ロートシルト」

【日時】2010年3月25日(木)

18:30 受付

19:00 ディナー

【定員】30名様

【料金】¥30,000 (スペシャルディナー・ワイン・税金・サービス料を含みます)

【会場】2階 レストラン「ル・クール神戸」(プライベート・ルーム)

## 【講師プロフィール】

### ●小前 岳志(こまえ たけし)シェフソムリエ

神戸市生まれ。「アラン・シャペル」マネージャー、シェフソムリエを経て2008年よりホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド シェフソムリエに。

財団法人日本ソムリエ協会(JSA)認定ソムリエ。ホテルバーメンス協会(HBA)認定シニア・バーテンダー。

## 【総料理長プロフィール】

### ●鎌田 雅之(かまだ まさゆき)総料理長／副総支配人

「アラン・シャペル」を経てハウステンボスホテルズ料理長を歴任、副総料理長を務める。2008年より「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」総料理長、2009年より副総支配人を兼任。

日本エスコフィエ協会委員、トップブランシュ国際倶楽部委員、フランス料理アカデミー日本支部会員。

## 【ご予約・お問い合わせ】 レストラン「ル・クール神戸」

TEL:078-371-0055(直通)

〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

## 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、神戸市が推奨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: 稲葉・関

TEL:078-371-1111(代表) FAX:078-371-1110

E-mail: [press.release@l-s.jp](mailto:press.release@l-s.jp)