

Grand Bleu Special Selection

～グラン・ブルー スペシャルセレクション～

ホテルの厳選商品をご家庭でもお楽しみいただけます。



ラ・スイート オリジナル珈琲

～珈琲鑑定士こだわりの最高級豆～

石釜焙煎 有機栽培ペルーティアラ

〔産地〕ペルー（単一品種の豆です）

ペルーティアラとは「宝冠」という名のコーヒー豆です。アマゾン川の源流“マラニョン渓谷”にて標高1500m付近の高地で栽培されます。寒暖の差が激しいこの地域で育まれたコーヒーは実が引き締まりほのかな甘味が特徴で、刺激の少ない柔らかなコーヒーを抽出できます。しかも、化学肥料や農薬を一切使用しない昔ながらの有機栽培です。この有機栽培ペルーティアラを特殊な石釜にて焙煎しました。石の余熱によって短時間で焼き上げるこの製法により、水分量が少なく、コーヒーのもつ本来の美味しさを引き出すことができました。すっきりとした後味と透明感のある琥珀色のコーヒーです。

豊かな香りとともに至福のひとつをお楽しみくださいませ。



販売価格 200g ¥1,200(税込) 〈クセのないすっきりとした味わいはどなたにも好まれ、贈り物にしても最適です〉
追加100g ¥600(税込)

珈琲の原点である神戸港より、深い歴史と味わいをお届けします

今から約100年前。1908年4月28日に日本で最初のブラジル移民船「笠戸丸」が神戸港からサントス港へ出航しました。神戸メリケンパークにある「移民船記念碑」は、夫婦と子供の3人がブラジルの方角を指して希望を表現しています。また、サントス港近くには、同じく親子3人の像「日本移民ブラジル上陸記念碑」があり、これから働く内陸とその先にある日本を指しています。約2ヶ月間の航海でブラジル・サントス港に到着した移住者たちは、サンパウロでコーヒー農園と契約、何千本もの木を所有する農園が移住者たちの受け入れ先となりました。1920年代頃には日本人たちの手によって新しく農地が開墾されるようになり、自分達の作物を栽培する人々も現れてきました。ブラジルに移住し、農地を開墾しながらコーヒーづくりを行ってきた方々の子孫が、おいしいコーヒーを栽培し、日本へと届けてくれているのです。その原点がこの神戸港なのです。

〔ご予約・お問い合わせ〕 ラウンジ&バー グラン・ブルー TEL.078-371-1188(直通)

HOTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND
7-2, Hatoba-cho, Chuo-ku, Kobe, 650-0042 Japan
Tel 078-371-1111 www.l-s.jp



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号
Tel 078-371-1111 www.l-s.jp