

Graduation Party Plan 2019

謝恩会プラン



写真はイメージです。

神戸港の絶景を愉しみながら

お世話になった恩師、大切なご学友に感謝をこめて。新たな旅立ちにふさわしい特別なプランをご用意しました。
皆様の多様なご希望に、ホテルならではのプロフェッショナルがお応えいたします。

プランコースのご紹介(お一人様あたり)

- A 8,000円(buffet料理)
- B 9,500円(buffet料理<デザートグレードアップ> or コース料理)

※表示料金に消費税・サービス料を含みます。

フリードリンク

- ◆プレミアムビール ◆ワイン(白・赤) ◆ウィスキー
- ◆麦焼酎・芋焼酎 ◆カクテル(10種) ◆ノンアルコールビール
- ◆ソフトドリンク

※すべてのプランコースにフリードリンクがついております。

プラン特典

- ◆会場費をサービスいたします。
- ◆乾杯用スパークリングワインをプレゼント。

特典

- [40名様以上] グループ施設「神戸みなと温泉 蓮」
日帰り天然温泉利用券2枚プレゼント
- [50名様以上] 1名様コース料金無料
- [80名様以上] 2名様コース料金無料
- [100名様以上] ペア宿泊券プレゼント
- [150名様以上] 上記特典を全て対応

■ 2019年2月~3月限定のプランです。 ■ ご利用は30名様から承ります。 ■ 宴席時間は2時間となります。



LA SUITE
Graduation Party Plan 2019

田中 耕太郎

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
総料理長



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。
その後、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。
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」の総料理長を務めたのちに、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総料理長に就任。
2015年楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル®2015」において、ラ・スイートを優勝に導く。
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。

小笠原 靖彦

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン
シェフ・ド・キュイジーヌ



「本場のフランス料理を学びたい」との思いで、単身フランス・アルザス地方に渡り経験を積む。帰国後、東京・恵比寿「ジョエル・ロブション」を経て「ひらまつ」に移籍。
すぐさまその才能を認められ、再びパリに渡りミシュラン二ツ星の「ひらまつ パリ」で腕をふるう。帰国後、東京・広尾「ひらまつ(本店)」で料理長に。
料理著書の出版、メニュー開発など幅広く活躍し、数々のメディアからも取り上げられテレビ・雑誌・メディア出演などで注目を集め、シェフとしての仕事の幅を広げていく。
2015年より「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」の料理長に就任。



HOTEL
LA SUITE KOBE
HARBORLAND

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7-2

Tel 078-381-9006(営業直通)

<https://www.l-s.jp>

LA SUITE KOBE
OCEANS GARDEN

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン

〒650-0041 神戸市中央区新港町1-2

Tel 078-381-7425(営業直通)

<https://oceansgarden.jp>