

LA SUITE Autumn Party Plan 2018



心地よい秋風を感じるひとときを

神戸港の絶景を眺めながら・スイートならではの心尽くしの秋をお愉しみいただける特別なプランをご用意しました。
大切な宴に彩りを添える、シェフこだわりのお料理の数々。
秋の味覚を堪能する格別なひとときを
特別な空間とサービスで心豊かに過ごしていただけます。

プランコースのご紹介(お一人様あたり)

A 7,500円

(ブッフェ料理)

B 9,000円

(ブッフェorコース料理)

C 10,500円

(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(赤・白)
- ◆ ウイスキー
- ◆ 麦焼酎・芋焼酎
- ◆ カクテル10種
- ◆ 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。

■ 10月~11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。■ 会場費をサービスいたします。



写真はイメージです。



LA SUITE

Autumn Party Plan 2018

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。
2018年全日本調理師協会「料理の超人」受賞。
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>