

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドが贈る地産地消の旅
兵庫のテロワール“五国の味めぐり”第9回 摂津フェア



レストラン「ル・クール神戸」×鉄板焼「心」 一日限りの饗宴『一期一会』

2018.4.24 (Tue)



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドでは2018年5月～6月までの2ヶ月間、地元市民でも知らないような隠れた絶品牛「宝塚牛」や、流通量が少なく関係者らの間で「幻の地鶏」とも呼ばれる「ひょうご味どり」、地域では日本のソラマメの起源と伝わる「武庫一寸」など、摂津地方の厳選食材を主役にした特別メニューをご提供する「摂津フェア」を開催いたします。

フェアに先立ち、フレンチと鉄板焼のシェフが自慢の一品を出し合う一日限りの特別イベントを催すことになりました。

「摂津が誇る最高の味を知ってほしい」という生産者の熱い想いを受けた総料理長の田中耕太郎が、素材の美味しさを最大限に引き出したコース料理をご提供いたします。

会場には、生産者と直接交流できるスペースを設けています。

摂津の極旨食材をお召し上がりいただきながら、安全・安心で高品質な農畜産物の秘密に迫る『一期一会』の実食探訪イベントです。



兵庫のテロワール“五国の味めぐり”

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドでは2008年の開業以来、1年を5シーズンに分けて、総料理長が自ら兵庫の五国（摂津、播磨、但馬、丹波、淡路）を巡って食材を探す地産地消のグルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」を開催しています。

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

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 078-371-1111 <https://www.l-s.jp>



Restaurant
LE CŒUR
KOBÉ
ル・クール

心
こころ

レストラン「ル・クール神戸」×鉄板焼「心」

一日限りの饗宴 『一期一会』



●日時：2018年4月24日(火) 14:00 受付 14:30 開宴 ●会場：3階宴会場 フローラ

お食事

総料理長 田中耕太郎の監修のもと、フレンチのレストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」のシェフがタッグを組み、一日限りの特別コースメニューをご提供いたします。
神戸にいながら、摂津地方の極旨食材の数々を一度にお召し上がりいただけます。

特別展示 ブース

摂津地方の生産者の方々が、それぞれの自慢の逸品を展示・披露する特別展示ブースを設けます。
こだわりの生産秘話を農家の方から直接聞くことができる貴重な機会。
生産者の顔が見える、安心安全な摂津地方の食材の魅力を存分に感じてください。

- 定員：60名様
- 料金：6,000円(お料理・ソフトドリンクを含む)
※表示料金に別途消費税・サービス料10%を申し受けます。
- 主催：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド



田中 耕太郎 (たなか こうたろう)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長

1981年 ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャベル」にて上柿元勝氏に師事。
1991年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。
在籍中にオランダ アムステルダムの「ホテルアムステルインターコンチネンタル」にて1年間実務研修を重ねる。
2005年鹿児島山形屋グループ(株) ケーダイニングに入社し、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」の総料理長を務める。
2014年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド統括料理長に就任し、現在は総料理長を務める。
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。

ご予約はオンライン決済が便利です。

ご予約・お支払いはWEBサイトより承ります。

<https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1131>



※お電話(078-381-9006)でも
ご予約いただけます。

ご予約
お問合せ先

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 [Web] <https://www.l-s.jp/>

