

HOTELERES

週刊 ホテルレストラン

2018 **6** | **1** ¥1950



弊誌独自調査 特集

全国ホテルオープン情報

SPECIAL INTERVIEW

INFINITO HOTEL & SPA 南紀白浜

TOP INTERVIEW

(株)串カツ田中 代表取締役社長 貫啓二氏

ニューズな話&人物クローズアップ

ラ・スイート神戸 オーシャンズガーデン

本誌 松沢良治
ryo@ohtpub.co.jp



小笠原靖彦シェフ



インスタ映える料理も多い



テラスから見る神戸港夜景

楽天トラベルが主催する「朝ごはんフェスティバル® 頂上決戦」。「日本一の朝ごはん」を提供する宿泊施設はどこか。1000件以上が参加した中で優勝を果たしたのは「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」。同ホテルは2013年と14年に準優勝しており15年の頂上決戦で念願の初優勝となった。

当時は大変な話題となり、その栄光は今も引き継がれている。今年で開業10周年を迎えるが、3年前には姉妹施設として「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」（代表取締役関寛之氏、所在地神戸市中央区新港町1-2）を近くに開業。主にプライダル、宴会部門という位置づけではあるが、本体同様こちらでもレストランのイベントにも力を入れている。

特に初年度からスタートしているラウンジ&テラス「ル・オーシャン」での「オーシャンズビアガーデン」（今年5月14日から10月12日まで）は好評だ。何と言っても神戸港に面したテラスで夜景を見ながらいただくおしゃれな食事は女性やカップルに大人気。神戸っ子もこれまで見ることができなかった夜景新スポットが人気の理由だ。以前その場所は倉庫だったため立ち入ることはできなかった。その場所を神戸市が新しく活用しようと公募をかけ、見事ラ・スイートが選ばれたという経緯がある。

それはともかくとして、人気の理由は食事にもある。女性限定のガールズトークプラン、だれでも楽しめる「スタンダードプラン」ではスペシャルブッフェとデザートブッフェなど、本場パリのミシュラン1ツ星で腕をふるった料理長小笠原靖彦氏が手掛ける華麗で繊細な料理の数々を提供。

今年4月に伊丹空港に2店舗目を outlet した姉妹施設「ル・パン神戸北野」特製のデザート、

ビールやワイン、カクテルなど約75種類のフリードリンクメニューも提供している。

シェフの小笠原靖彦氏は「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んでいる。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1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」の料理長に就任している。

小笠原シェフは「これまで多くの経験をさせてもらったが、やはりレストランでの一つ一つの料理に命を吹き込んでいきたいというのが私の信念です。宴会料理といえども私にとってはレストランの位置づけで熱い料理は熱く、冷たい料理は冷たく提供していきたい。3年目に入った今回のイベントもこの精神で昨年以上に、“おいしい”と言われるような料理を提供していきたい」と語る。

同ホテルの企画広報営業部マネージャーの畑真弓さんは「40席の小さなレストランですが、宝石のような神戸の夜景とミシュランシェフのお料理を楽しめる大人の隠れ家と、クチコミでひろがり、昨年は連日満席となりました。さらに約75種類のフリードリンクはオーダー制で、ビアガーデンの名を良い意味で裏切るような優雅なひとときをお過ごしいただけます」と話している。

ちなみに料金は①女性限定のガールズトークプラン 5500円、②スタンダードプラン 6000円。営業時間は平日限定 18:00～最終入店 20:00 (L.O.21:30)、完全予約制。両プランともに約75種類から選べるフリードリンク付き。消費税・サービス料 10%含む。