大阪経済を支える経営者のための応援マガジン

Root for



Birth of a global company

Root for Next Osaka

対談/信念貫く、30年目のベンチャー企業 磨き続けた技術でIPOへ、そして世界へ。 マゼランシステムズジャパン株式会社 岸本 信弘氏 弁護士法人飛翔法律事務所 五島 洋氏

ウラマヨ! タイアップ企画

松坂牛一頭・食口スゼロ戦略から大阪と世界をつなぐ玄関口をめざす。 株式会社ライトハウス 巽 益章氏

大阪府施策情報

エネルギーの「見える化」で省エネと省コストを実現 支援施策を活用して大阪経済を元気にする経営者たち INPIT近畿統括本部、グランフロント大阪にオープン 経営戦略のカギを握る人材をお探しの方へ ヘルスケアビジネスエキスポ in おおさか参加者募集



編集・発行:株式会社関係ばど

関西ばどは、大阪府と包括連携協定を締結しています。







を運ぶ価値のある。

最上のシチュエーション

ル・クー

-ル神戸」

神戸

まで足

軽い仕上がりながら満足感が残る一

地中海リゾー

トのような非日常を満喫

、洗練されたフレンチが味わえる

きと、甘

1味と酸味のバランスが絶妙なバルサ

ミコソースの組み合わせ。さつまいものピュー

、蕪のグラッセのやさしい味にも癒される、

みがギュッと詰まった但馬牛ロース肉の網焼

但馬フェア」。ディナーコースのメインは、旨

12

月

~2月は、

、但馬の味覚が愉しめる

間限定メニューでもてなしてくれる。

みんなが毎日24時間、オトナをやっ てるわけじゃない。 オトナを上手に休む時間こそが、 つぎのパワーになったりしますから.

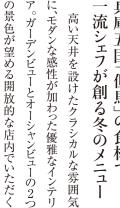
Vol.04

兵庫 五国 但馬」の食材で

> 但馬フェアメニューディナーコース(¥13,000・税サ別)から、 「但馬牛ロース肉のグリエと季節野菜 バルサミコソース」

> > IJ

感あふれる神戸のホテルで



自ら現

地に赴き厳選する兵庫五国(淡路

地

産地消)」をコンセプトに、シェフ

津·丹波·但馬

·播磨)

の食材を使用した、

のは、本格派フレンチ。「キュイジーヌ・テロ



(上)前菜は、桜チップの香り がする「田村鱒の自家製フュメとシャンパン風味のクリーム 菜園風仕立て」でさっぱりと。

(左)総料理長の田中耕太郎氏は、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。国内 外での豊かな経験を活かし 現在は地元神戸で腕をふる う。伝統的な調理法を重んじ ながら、食材の個性をひきた てる料理が得意。



ホテル ラ・スイート神戸の ラグジュアリーな本格派フレンチ

「スモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ ワールド」日本初加盟ホテル。すべて70㎡以上の ゆったりした客室から見えるのは、表情に富ん

だ神戸港の景色。大きなテラスや窓際にジャグ ジーが備わる豪華なスイートルームも人気。「一 休.comクチコミランキング全国第1位(2016年 度)」を誇るホテルのサービスを受けながら、「レ ストラン ル・クール神戸」では地元食材を使った 本格派フレンチが味わえる。

ホテル ラ・スイート神戸 ハーバーランド内 「レストラン ル・クール神戸」 困なし **30**席(テーブル席)/個室1室(最大14名) **完全禁煙**



※ディナータイム: エレガンス(男性のお客様のTシャツ・トレーナー・ハーフパンツ・サンダルなどの軽装はお控えください) ※ランチタイム・ディナータイムともに7歳以上のお子様からご利用いただけます。(4~6歳のお子様は個室のみご利用可。0~3歳のお子様は店内・個室ともにご利用不可となりますのでご了承ください)