

大阪経済を支える経営者のための応援マガジン

Root for

[ルート・フォー]

冬号

30年目の
ベンチャー企業、

IPOで世界へ。
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・食ロ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

CEATEC
AWARD 2017
総務大臣賞
受賞企業に迫る

関西ぼどは、大阪府と包括連携協定を締結しています。

関西 **ぼど** × 大阪府

ルート・フォー Web
<http://root-for.net/>



編集・発行：株式会社関西ぼど

オトナを やすもう

みんなが毎日24時間、オトナをやっているわけじゃない。
オトナを上手に休む時間こそが、
つぎのパワーになりますから。

Vol.04

兵庫五国「但馬」の食材で 一流シェフが創る冬のメニュー

高い天井を設けたクラシカルな雰囲気
に、モダンな感性が加わった優雅なインテリ
ア。ガーデンビューとオーシャンビューの2つ
の景色が望める開放的な店内でいただく
のは、本格派フレンチ。「キユイジース・テロ
ワール(地産地消)」をコンセプトに、シエラ
自ら現地へ赴き厳選する兵庫五国(淡路・
摂津・丹波・但馬・播磨)の食材を使用した、
期間限定メニューでもてなしてくれる。

12月〜2月は、但馬の味覚が愉しめる
「但馬フェア」。ディナーコースのメインは、旨
みがギュッと詰まった但馬牛ロース肉の網焼
きと、甘味と酸味のバランスが絶妙なバルサ
ミコンソースの組み合わせ。さつまいものピュー
レ、燕のグラッセのやさしい味にも癒される、
軽い仕上がりながら満足感が残る皿。

地中海リゾートのような非日常を満喫
しながら、洗練されたフレンチが味わえる
「レストラン ル・クール神戸」。神戸まで足
を運ぶ価値のある、最上のシチュエーション
が用意されている。

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 バルサミコンソース」

リゾート感あふれる神戸のホテルで 創造性豊かな地産地消のフレンチを



(上)前菜は、桜チップの香りがする「田村鮎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、食材の個性をひきだせる料理が得意。



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」

〒神戸市中央区波止場町7-2 ☎078-371-0055(直通)
☑朝食7:00~10:00(L.O) / ランチ11:30~14:00(L.O) / ディナー17:30~21:00(L.O)
☎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)