

新進&名手のコース、単品にぎり、京寿司、バッテラ… 関西の寿司 いまむかし 大人の楽しい食マガジン

あまから手帖

今、行きたい寿司の新店

おまかせじゃない単品にぎり

名手の肴と寿司のコース

京寿司・柿の葉寿司

いなり寿司・バッテラ

amakara techo

2017. December

定価800円

12



関西の
寿司
いま
むかし

『鮪原正』の仕事／「エッセイ」『福喜鮪』の緊張感

海を間近に感じながら 地産地消の華麗なコースを

神戸・新港突堤 ● ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン
ラウンジ&テラス ル・オーシャン

開業以来、人気を集めている「神戸みなと温泉 運」から、突堤をもっと活用。そこに結婚式や会議などに利用できるコンベンションホール「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」がある。

「ラウンジ&テラス ル・オーシャン」はその名に違わず、昼なら焼めく海と時に行き交う船を眺められ、夜は港町・神戸の夜景を間近に感じられる好立地だ。のんびりアフタヌーンティーと酒落込むのもいいし、料理もかなりのもの。腕をふるうのはフランスでも

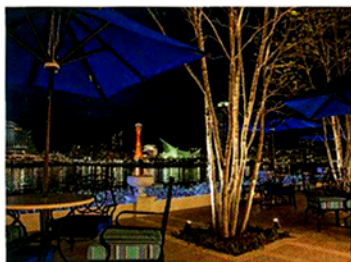
キャリアを積んだ小笠原靖彦料理長だ。神戸にはこちらの開業時に初めてというが、さつそう近郊の生産者らと親交を深め、クラシックなフレンチの技法を大切にしながら、地元の食材でもてなしを、店のテーマでもある「エニイジース・テロワール」を実践中だ。

メインの肉料理には淡路島の牛肉を用い、契約農家から届く季節

の有機野菜をふんだんに。また姫路で農業と製菓所を営む「小川農園」と共同開発した米粉の生パスタは、瀬戸内の新鮮なアジのマリネと合わせ、魚料理として提供するなど、独創的かつ旨い。

洗練された料理と空間は、イベントや婚約で貸切りになる日も多いので、問合せをお忘れなく。

(撮影/藤澤了 文/伊崎晃)



●神戸市中央区新港町1-2 ●10:00~17:00(土・日曜、祝日は要問合せ) 18:00~21:00(夜は予約のみ営業、時間は変更の場合あり) ●無休 ●各様三宮駅から徒歩5分(三宮駅前から無料送迎バスあり) ●280台(夜は必要) ●はばすて可 ●カウンター6席、ソファ38席、テラス44席 ※禁煙(喫煙場所あり) ●昼/コース2000円、アフタヌーンティー3000円、夜/コース5500円、季節のプラン(価格は要問合せ)、Gワイン1000円、紅茶900円。※サ10%別。



上/料理は昼・夜5500円の「Menu Plus」から。瀬戸内産鮪とトマトを練り込んだ冷製タリオリニ。大葉風味。揚げの香りを閉じ込めて。大葉やミョウガの下に煮たアジ、米粉の pasta はモチモチ。夜のチップで香りを纏わせながら選ぶ(仕入れ状況によりメニュー変更の場合あり)。左中/店内はゆったりと配した、くつろぎのソファ席がメイン。店内からの眺望も見事。左上/テラス席から。港町・神戸の夜景を間近に。