

「極上ホテル」で優雅に／楽壇の帝王 カラヤンの軌跡

家庭画報

7

家庭画報2018年7月号 臨時増刊
家庭画報プレミアムライト

July 2018
KATEIGAHO



海と都心のラグジュアリーリゾートへ

「極上ホテル」で優雅に

宮沢りえが着る

シヤネル 2018年春夏
オートクチュール コレクション

輝く女性の健康長寿から探る 「生涯現役」養生術

私たちがこの輝きに惹かれる理由
今、真珠を楽しむ

2大特別付録

①別冊付録 創業30周年記念
リゾートホテルの最高峰

「アマン」のすべて

②綴じ込み付録 2018年下半期

開運・招福術

「王妃」占い／八星占術ほか

楽壇の帝王 カラヤンの軌跡

生誕二〇年クラシック音楽界の巨星

◎ 沖縄——優雅な
リゾートホテルの休日
TPOに合わせた
個室で楽しむ美味なる集い
◎ 贅を尽くした
日本のホテルで、夏の美味を

神戸とともに歩み続けた

一〇年の想いが詰まったフレンチ

◆ ホテルラスイート神戸ハーバーランド「兵庫 神戸」◆

神戸ポートタワーを正面に、ハーバーランドや「かもめりあ」に囲まれた、これぞ神戸というロケーション。「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」がオープンしてから、この秋で一〇年を迎えます。今や港町・神戸のランドマークともいえる華やかなホテル。そのオープンの裏には、阪神淡路大震災で大きな被害を受けた神戸市ならではの想いが秘められていました。市の人口が震災前の数に戻ったことを契機に、「神戸の街に賑わいと活力を！」を掲げたウォーターフロント事業計画が二〇〇五年にスタート。そのコンペティションに選ばれ、誕生したのがこのホテルだったのです。すべては神戸のため、兵庫県のために……。その気持ちが一番ダイレクトに感じられるのは、ホテル二階にある「レストラン・クルー神戸」かもしれません。開店以来、摂津・播磨・但馬・丹波・淡路からなる「兵庫五国」の食材を徹底追求。兵庫県のテロワールの可能性を掘り起こし、各エリアの食材をテーマにフェアを行ってきました。節目のこの夏は、その集大成の「淡路」コースが登場。料理人の情熱が詰まった珠玉の料理が食卓を飾ります。





右ページ・「兵庫のテロワール 淡路」のディナーコースから「淡路島産鰯のフリット バスク風」。左ページ・「淡路島直送のイカの煮込み セート風」(手前)はランチコースの一品。ディナーコースのメインとなるのは「淡路樽座牛ロースのグリエとあわじ島レタス」(奥)。

神戸の夏の美味を存分に楽しむ三つのプラン



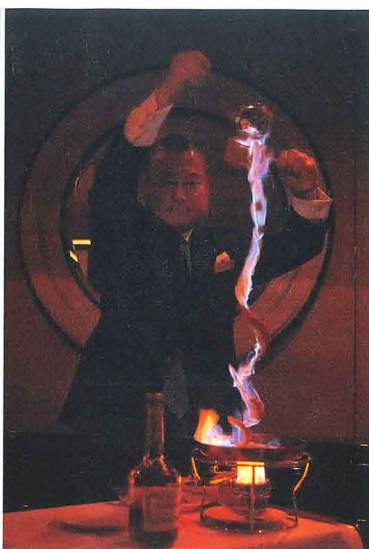
グランピング気分の 『ガーデングリル』

神戸港中突堤を望むように設けられた2階のガーデンテラスが、この夏ラグジュアリーなワイン&ビアガーデンに変身します。おすすめは厳選した食材をシェフ自らがグリルする「ガーデングリル」。神戸牛ロース肉のボワレ（100g・1万2000円）をはじめ、瀬戸内産このアヒージョ（2000円）、オレンジ風味のクレープ（1500円）など、このホテルならではのメニューが並んでいます。「グラン・ブルー」（1200円）などのオリジナルカクテルも充実。穏やかな海風に吹かれながら、華やかなグランピング気分でお過ごしください。

「ラ・スイート スタイル グランピング ガーデングリル」は2階ガーデンテラスにて4月1日～10月31日の期間限定開催（花火大会およびホテルイベント日を除く。当日の天候により、開催中止の場合あり）。



※月曜～金曜18時～22時（最終入店20時）、土曜・日曜・祝日17時～22時（最終入店20時） ☎ 078（371）1188（ラウンジ&バー「グランブルー」直通）



現代の名工による 『カービングディナー』

メートル・ド・テルとしての多大な功績が認められ、世界に誇る技能者、「現代の名工」として厚生労働省から表彰されたホテル総支配人の檜山和司さん。お客さまの前で鴨肉を美しく切り分けたり、伊勢海老をさばいたり、炎を操って香ばしいクレープシュゼットを仕上げたり……、流れるような美しい技は、まさに名工、日本フランス料理界の宝といえるでしょう。「フランス料理は五感のご馳走だ」と思うのです。空間と時間を演出するのが私たちの大切な仕事。心に刻まれる思い出の食卓のお手伝いできれば嬉しいですね。

フランス料理「レストラン ル・クール神戸」のディナーコースをご用意。1名2万2500円～。2～4名様まで。要予約。



兵庫・淡路島の幸に満ちた 『地産フレンチ』

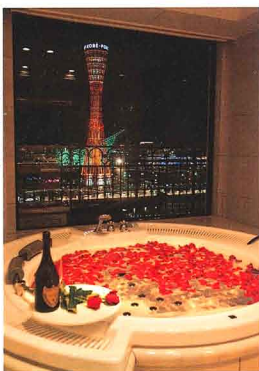
古くから御食国として知られる淡路島。料理人が生産地に足を運び、納得のいく上質な食材を厳選しました。鰯、由良のうに、棚座の牛肉からご存じの玉ねぎ、そしてレタスまで。個性豊かな淡路の食材の持ち味を存分に引き出した目にも嬉しい夏向きのコースです。ディナーの締めくくりには、ホテル直営のスイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」特製のグラン・デセールが登場。季節の果物の冷たいスイーツや焼き菓子にマカロン、ドラジェ。ワゴンの中から好きなものをお好きにだけいただけます。

フランス料理「レストラン ル・クール神戸」の兵庫のテロワール・淡路ランチコース（3800円～）、ディナーコース（1万3000円）は7月1日～8月31日。要予約。





上・100万ドルの夜景がパノラマに楽しめる「グレーススイート」の客室。リビングとベッドルーム、ジャグジーを囲むようにテラスが設けられている。下右・グレーススイートのジャグジーも夜景のベストスポット。下左・ヨーロッパの街にあるようなお洒落な外観。



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

兵庫県神戸市中央区波止場町7-2

☎078(371)1111(代表)

<https://www.l-s.jp>

詳細は113ページ ※ご紹介した客室は1室2名利用で1泊2食付き1室20万8200円～(税・サービス料込み)

●フランス料理「レストラン ル・クール神戸」 ☎078(371)0055(直通) ⑧7時～10時30分(10時L.O.)、11時30分～15時(14時L.O.)、17時30分～22時30分(21時L.O.) 朝3000円～、ランチ3800円～、ディナー9000円～(すべて税・サービス料別)

プレゼント

「エグゼクティブスーパーアツイン」1泊2食(ル・クール神戸のディナー)付き宿泊券をペア1組に。応募方法は113ページ。

滞在は、宝石箱のような華やかな夜景を眺めながら —— ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド

エレガントな白い竹まいが印象的な「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」。全70室のすべてが海を、そして極上の夜景を楽しめるグランビニユーを誇ります。とりわけ三室あるスイートルームには、客室から大きなテラスが広がり、リゾート気分での夏のひとときを楽しむにはぴったり。海風を感じながらのんびりとジャグジーに入り、ノーブルな白と大理石でまとめられたリビングでくつろいでいると、あっという間に時が過ぎていきそうです。しかし、神戸ならではのさらなる。おもてなしは、トワイライタ

イムが幕開けとなります。夏の太陽が徐々に沈むにつれ、窓の外にゆつくりと浮かび上がるのは、宝石箱のような神戸の夜景。時間とともに色を変えて輝く神戸ポータータワー、街のきらめきが映る水面、港を行き来する客船の灯り……。眼下に美しく広がるロマンチックでダイナミックな夜景は格別。誰もが息をのむほどの素晴らしい眺めは、このホテルだからこそ体感できるエンターテインメント。料理でも、景色でも、おもてなしでも……兵庫・神戸の魅力の奥深さを味わえる、スモールラグジュアリーホテルです。