

三宮・元町・六甲・芦屋・西宮... 神戸&阪神間のスペシャルな味!

大人の愉しい食マガジン

あまから手帖

amakara techo
2019.July
定価800円

7

第一部 地元の味編
第二部 ニュースな味編
垂水 N.O.W 苦楽園の顔
素の甲子園



神戸・阪神間
街のスペシャル!

2019年6月23日発行 毎月1回発行 2019年6月22日 第23号 通巻279号 昭和61年2月10日 第23号 通巻279号

国内外のゲストの舌を満たす 地産地消のフランス料理

神戸・ハーバーランド● レストランル・クール神戸

開業11年目を迎えた「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」は、国内外から訪れるゲストを、元の産物でおもてなし。というコンセプトを掲げている。レストランでもキュイジヌ・テロワール（地産地消）をテーマにメニューを開発する。

本格フレンチの「レストランル・クール神戸」でランチ・ディナーともに好評を博しているのが、「兵庫のテロワール・五国の味めぐり」だ。元々揖津・播磨、但馬・丹波・淡路の五国だった兵庫県は、それぞれの地で山海の幸が豊富に育つ。総料理長が各産地を訪ね、生産者と会話を重ね、旬の食材を生かしたコースを開発。メイン料理をチョイスできる「グレースランチ」から、この夏のメニュー「瀬戸内産天然スズキのコトリヤード風 フヌイユの香り」をオーダー。身厚のスズキをボウルに。ソースと付け合わせにはフヌイユ（ウイキョウ）を用い、爽

やかに香りを重ねる仕立てで。

その他、ディナーには約300種類揃うワインと楽しみたい、クラシックなコース「ラ・スイート」や、今春黄綬褒章を受賞した檜山和司総支配人を始めとするスタッフがサーブする「カービングディナー」なども。洗練された空間で、優雅なひと時を。

（撮影／藤澤了 文／伊崎晃）



●神戸市中央区波止場町7-2 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 2F ⑨7:00~10:00(朝食)、11:30~14:00⑩、17:30~21:00⑪ ⑫無休 ⑬地下鉄みなと元町駅から⑭4分、JR神戸線神戸駅から⑮10分 ⑯57台 ⑰ベター⑱はばすべて可 ⑲テーブル30席 ⑳2室(～14名) ⑳禁煙 ⑳朝/ブレックファースト3300円～、昼/コース4500円～、夜/兵庫のテロワール13000円、カービングディナー22500円～(要予約)、ワインペアリング2500円～、Bワイナリー6000円～。※サ10%別。



上/夜18000円の「メニュー ラ・スイート」から。オマールブルーのボフレソースシヴェ トリュフとポテトのムースリース。赤ワインとオマールの味噌を煮詰めたソースが滋味深い。左中/兵庫のテロワール・五国の味めぐり「グレースランチ4500円～から。瀬戸内産天然スズキのコトリヤード風 フヌイユの香り」。コトリヤードはブルゴーニュの港町で、郷土料理の魚介の蒸し煮を洗練させたひと皿。8月末までのメニュー。左下/神戸の食材、神戸ビーフ・神戸肉流通推進協議会認定の神戸牛を使用。左上/窓の外には神戸ポートタワー や海など神戸らしい景色が広がる。