

2021

ワンダフル
コウベ

Wonderful KOBE

神戸で過ごす、とっておきの大人時間

神戸でスローライフ

- ☑ 山で遊ぼう
- ☑ 作り手の“想い”を届ける
- ☑ 厳選素材を味わう



レストラン ル・クール神戸

コンセプトは、地元産物でおもてなし。「ホタルラースイート神戸ハイブランド」のメインダイニングとして、兵庫自慢の山海の幸を至高のフランス料理に仕上げ提供。キュイジーヌ・テロワール(産地産物)を実践しています。

オープン当時から提供している「但馬どり」

は、県立但馬農業高校の生徒が丹精を込めた鶏。「肉質の良さはもちろん、若い人材を応援したい気持ちもあってお付き合いです。」と総料理長の田中健太郎さんは話します。「高尾牧場」の「神戸ポーク」も使い続ける素材の一つ。脂肪の融点が低く、舌触り滑らかな口溶けがよいのが特長です。期間限定のフェアも多彩に開催。県産素材の美味を広く発信中です。



兵庫各地の
自慢の幸を集めて
最上級のおもてなしを



ディナーコース「ル・クール」(9,900円)の「神戸ポークのロティ生蒸鶏胸のシャルキチールソース」鶏肉は低温でじっくりと熟を入れるため、しっとりとした仕上がり。



クラシックなディテールが随所に施された、優雅で落ち着いた雰囲気のある店内。

レストラン ル・クール神戸

神戸市中央区波上町7-2
☎ 078-371-0005
◎ 11:30~15:00(LO.14:00)
17:00~22:30(LO.21:00)
※無休
※テーブル30席、個室1室(最大14名)
◎ 地下鉄「みなと元町」駅から徒歩約5分
※お手拭、サービス料10%



ディナーコース「ル・クール」の「瀬戸内産 刺身のお料理」。刺身にこだわりがあり、写真の料理は但馬産産物の天然マダイを使用。



「ブレイクランチ」(4,950円~)のオムニースは「但馬どりのバゲット」産地玉葱のソースと共に、ムネとての食糧の濃い味が楽しめる一品。