

VISA

2014 APR No.484

4



【特集1】

バスクの食都

サン・セバスティアンの口福

【特集2】

官兵衛、水の如し

◎ 福岡県

VIA VJAグループ

優待

「通常17,280円(サ別)のディナーコース「ラ・スイート」を20%OFFで提供」

要予約(前日までに) / 2名以上利用 / 期間: 4/1~4/25

*



住所: 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
 営業: 7:00~L.O.10:00、11:30~L.O.14:00、
 17:30~L.O.21:00 無休
 交通: JR神戸駅から徒歩約10分
 予算: 昼5,000円~、夜12,000円~

レストラン・クール神戸

兵庫・神戸ハーバーランド / Tel. 078(371)0055

伝統のフレンチを生む兵庫の厳選食材と匠の技

南

仏リゾートさながらの洒落た空間。窓の外には、昼は爽やかな神戸港の景色、日が暮れるとロマンチックな夜景が広がる。

兵庫県は南北が海に面し、東西に山が広がる、多彩な食材に恵まれた地。総料理長の鎌田雅之氏は「地元の産物でもてなし」の思いを大切に、県内の生産者と交流を深め、希少な食材を入手する。神戸牛や松阪牛などブランド牛の素牛として知られる上質な但馬牛や、同店のために特別大きく生育させた「田村鱒」、新鮮な地元野菜を使った逸品など、厳選食材を凝縮したメニューが魅力。

伝統あるフレンチの技法に基づいた鎌田氏の料理はバランスが取れた絶妙な味で、ファンも多い。



彩りと旨みが調和した「芸術品」のような料理。

1. 「但馬牛フィレ肉のロッシェニ風 トリュフソース旬の野菜を添えて」。
2. (写真手前)「神鍋直送「田村鱒」のボワレ オゼイユ風味のクリームソース」、(同奥)「サフランの香る瀬戸内産の天然真鯛と兵庫県産野菜のスープ」。
3. 「百四十年余りの歴史を持つ河内鴨のサラダ仕立て但馬特産とち蜜とスパイス風味」。