

心ゆくまで贅沢な時間を過ごしたい、極上レストランガイド



読者限定特典
携帯クーポン付

2011・2012

京阪神

ダイニング

選べる

10

テーマ

美空間
隠れ家
ナイスビュー
寛ぎ空間
ジャパニーズトラッド
看板メニュー
酒にこだわり
素材にこだわり
インターナショナル
レイトディナー

気軽に楽しめる
ランチ情報付

特別なひと時、大切な人と。

美食の名店

Bestセレクション 162

ぴあ

ぴあMOOK関西
定価880円(本体838円)

【スペシャル企画】

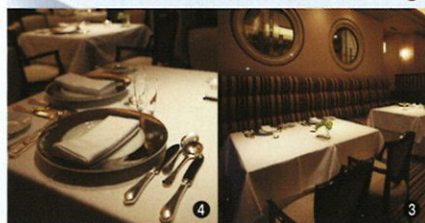
ゴージャス
ブッフェ&バイキング

贅沢ディナーをブッフェスタイルで気楽に味わう!



①ボートタワーが目の前に ②「柔らかく煮込んだ但馬牛の赤ワイン風味 季節野菜とビラフ添え」(手前)「淡路島に水揚げされた海の幸のジュレトマトのクーリーと共に」(奥)は、ともにコースの一品 ③ソファを備えた席も ④シルバーはフランス・エルキュール社製

オーシャンビューと本格フレンチを堪能



Check Of Dinner

混雑時間帯 18:00~20:00

一人あたりの平均予算 12,000円

サービス料 10%

チャージ料 なし

コース内容

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート、小菓子、コーヒーor紅茶などが付くコース「ル・クール」は10,395円(消費税、サービス料込み)。

Food

ル・クール 10,395円

五国の恵み 13,860円

ラ・スイート 18,480円

Drink

グラスワイン各種 1,501円~

※すべてサービス料を含む

フレンチ | 兵庫・三宮 MAP P122 D-5 |

レストラン ル・クール神戸

レストラン ルクールコウベ



東にはライトアップされた煌びやかなボートタワー、南にはハーバーランドの夜景が望める店内で、フレンチ歴30年以上のキャリアをもつグラン・シェフが手がける本格フランス料理が味わえる。料理には兵庫の五国(淡路・丹波・但馬・播磨・摂津)より厳選されたものを使用、地産地消を徹底する。但馬牛や明石鯛、香住蟹、朝来の無農薬米のほか、各地の農家から直送される朝摘みの野菜など、土地ならではの“旬”を贅沢に楽しむことができる。なかでも、7~8時間じっくりと赤ワインで煮込んだ但馬牛は、やわらかくとろける食感にファンも多く、ぜひ味わっておきたい逸品。天気の良い日はテラス席での食事もおすすめだ。

Data 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 ☎078-371-0055
 17:00~10:30(L010:00) / 11:30~15:00(L014:00) / 17:30~22:30(L021:00) 無休(全館貸切、イベント時を除く) 44(テーブル30、個室14) 可
 可(VS、JCB、AX、MS、NS、UC、UFJ、DC、DSほか) 不可 国つながる 57台(無料) JR神戸線神戸駅より徒歩10分、JR神戸線ほかに元町駅より徒歩15分、神戸市営地下鉄みなと元町駅より徒歩4分
<http://www.l-s.jp/restaurants/lecoeur.php>

★ **おすすめランチ情報!** ★
 シェフお勧めランチ(平日のみ) 3,349円
 グレース(メイン1品) 4,389円
 グレース(メイン2品) 5,775円
 ル・クール 8,085円
 ※すべてサービス料を含む