

VISA

5

2011 MAY No.455

【特集1】

エクアドル

進化の驚異、 ガラパゴス

【特集2】

白洲正子というスタイル

◎ テーマを旅する 滋賀県・湖北・東近江



2.



3.

神戸牛と豪華な海の幸を味わい尽くす。

1. 神戸牛 (フィレまたはサーロインと旬野菜 100g)。
 2. 「活あわびの鉄板焼き」。
 3. 先付け。
- 以上いずれも「スペシャルペアディナー」(2名分・55,440円・税込)にラインナップ。

※写真はイメージ



1.

優待 「通常55,440円(2名分・税込)の「スペシャルペアディナー」を20% OFF (44,352円)』
要予約(前日までに) / 2名利用のみ / 期間: ~5/31

鉄板焼 心

兵庫・神戸ハーバーランド ☎ Tel. 078(371)6644

厳選された地元の食材をオーシャンビューの空間で



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: 11:30 ~ L.O.14:00、17:30 ~ L.O.21:00
無休
交通: 神戸市営地下鉄海岸線・みなと元町駅より徒歩約4分
予算: 昼5,000円~、夜15,000円~

ラグジュアリーなホテルにある、カウンター12席の店。目の前には、豪華客船や遊覧船が行き交う神戸港の夜景が広がる。

「地産地消」をモットーに、厳選した食材が自慢。神戸牛や但馬牛、淡路牛といったブランド牛はもちろんのこと、北は日本海、南は瀬戸内海まで、兵庫県ならではの、バラエティに富んだ魚介類も提供。地酒や、有機栽培を中心とした野菜は、生産の現場に足を運んで選んだもの。こうして手にした食材をもとに、播磨や摂津ほか兵庫の五国をめぐるフェアを順次開催している。

「スペシャルペアディナー」は、神戸牛と伊勢エビ、活アワビなど、豪華食材を堪能できるコースメニュー。勉強熱心なシェフとの会話や、きめの細かいサービスとともに、心に残るひとときを過ごしたい。