

# FIRST CLASS

新しい“豊かさ”を考える

ファーストクラス 2011年 夏号



## CONTENTS

巻頭特集 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

兵庫の美味と、極上のくつろぎを求めて

PICK UP 特集 カラダを巡る水 美味しく飲んで内側からキレイに

NEWS! 日中用クリーム「フィクス・プライマー」発売決定

REGULAR 名品カタログ／Bon Appetit／LEXIA Information／Present & Questionnaire

兵庫の美味と、極上のくつろぎを求めて

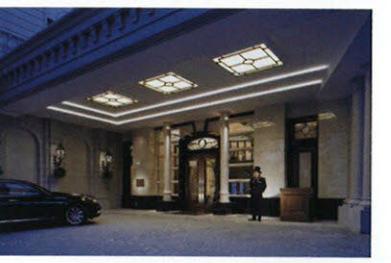
# ホテルラ・スイート 神戸ハーバーランド

高級ホテルの最新設備と、日本流のおもてなし。

兵庫の美食でゲストをむかえる、スマールラグジュアリーホテル、「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」。港町神戸で、大人のホテルステイを満喫する。

*A superb blend of sophistication and relaxation meet at Hotel La Suite Kobe Harborland.*





4	2
5	
6	
7	1
3	

1.テラスから望む、ロマンチックな神戸の夜景。  
2.911室の「グレース・スイート」は、白を基調とした人気の客室。リビングルームには和室もあり、L字型のテラスはなんと68平米。3.全室にJAXSON社製の大型ジャグジーを完備。心行くまで至福のバス・タイムを。4.レセプションへと続く廊下。館内に一歩入れば、ヨーロピアンモダンのラグジュアリーな雰囲気が漂る。5.爽やかなドアマンが出迎えてくれるラ・スイートのエントランス。6.エレベーターと客室のシリダーキー。宿泊者以外、フロアに上がることすらできない。7.日本最優秀メートル・ド・テルに選ばれたキャリアをもつ、総支配人 檜山和司氏。



を察知し、細やかなパーソナルサービスを徹底しています。」  
数種類から選べるウエルカムアメニティやオリジナルアロマオイルのプレゼントも。肌触りが心地よいリネンやローブ、就寝用の保湿手袋まで、贅を尽くしたおもてなしの精神が、ホテルの随所にちりばめられている。

**日本の宿文化と  
神戸・兵庫の魅力を世界に**

昨年5月には、世界の高級ホテルブランドとして知られる“スマール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド”に、日本のホテルとして初めて加盟を認められた。「神戸にはまだまだ知られていない魅力がたくさんあります。街の活性化に貢献するのは我々の使命。日本ならではの宿文化とともに世界に発信していくたい。」と檜山氏は語る。ここに、神戸の新たな歴史がはじまるとしている。



ゆったりと時が流れる、  
至福のひととき

## 港町神戸の スマールラグジュアリー・ホテル

豪華客船の汽笛が響く港町、神戸ハーバーランド。その一画にそびえる「ホテル・ラ・スイート神戸ハーバーランド」(以下、ラ・スイート)は、2008年、神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなすスマールラグジュアリーとして誕生した。

全室スイートルーム仕様という優雅なコンセプトの客室は、全室テラス付きのオーシャンビュー。海に突き出すように設計されたテラスからは、朝に夕にぎらめく神戸港が一望できる。全70室に、ジャクソン社製の大型ジャグジー、シモンズ社製のベッドが備え付けられ、快適な都市型リゾートが堪能できる。

ヨーロピアンモダンの洋館で、  
高級旅館のおもてなし

館内に一歩足を踏み入れると、赤い絨毯やシャンデリアがきらめく、ヨーロピアンモダンの華やかな空間が広がる。「心身ともにゆったりくつろいでいただけるよう、全館を四季折々の生花で飾り、オリジナルBGMでゲストをお出迎えしています。」と話すのは、総支配人の檜山和司氏。

「ラ・スイートでは、チェックイン時のスタッフがお客様をお部屋までご案内します。これは日本旅館のおもてなしで既存のホテルにはない文化ですが、些細なコンタクトからお客様のご要望や好み

## Guest Services

ラ・スイート館内のおもてなし

## Spa &amp; Esthetic

## ラ・シェール

マネージャー  
本田 康子氏

## Lounge &amp; Bar

## グラン・ブルー

キャバテン／バーテンダー  
福井 昌和氏

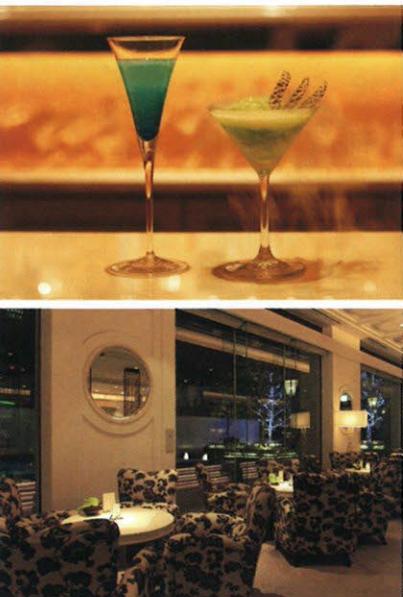
## Restaurant

## 鉄板焼 心

シェフ  
南 喜裕氏

充実のスパ設備とメニュー。  
美と健康をサポートします

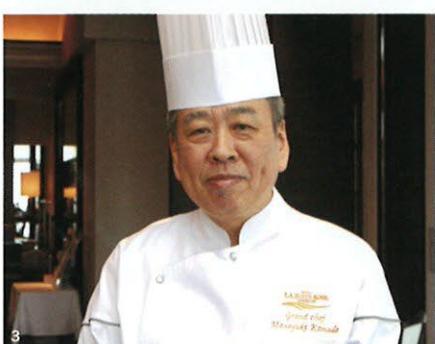
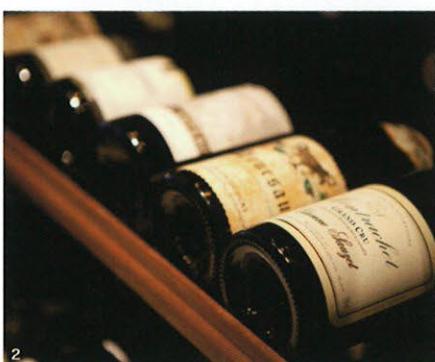
心と体のメンテナンスを考えたメニューで、女性の様々な悩みに対応します。疲れを感じやすい夏には体内環境を整えるタラソテラピーのコースがおすすめ。コース前には、最先端の炭酸泉やアロマプロアバス、ナノスチームサウナをお楽しみ下さい。客室フロアへ繋がる専用エレベーターがございますので、着替えの手間もなくお部屋までガウンのままでお戻り頂けます。

上：じんわりと汗を流す、低温のナノスチームサウナ。  
下：心まで解放する、ゆったりとした空間。

上：オリジナルカクテル“グラン・ブルー”と、液体窒素を使ったコンジュレカクテル。下：大人のムードが漂う店内。

上：世界中のグルメをうならせる神戸ビーフ。  
下：オーシャンビューのカウンターは12席。神戸は、ジャズ発祥の地。  
ムードのある大人の夜を

昼間はワンプレートランチやアフタヌーンティーが楽しめるティーラウンジ。夕暮れには、辺りが幻想的にライトアップされ、一気に大人のムードに。100種類以上のシングルモルトをはじめ、ヴィンテージワインや多彩なオリジナルカクテルをご用意しています。日本に3台しかないピアノ、ラスト・スタンウェイが奏でるジャズとともに、大人の時間をお愉しみください。



1. 室内44席、テラス20席。ハーバーランドの夜景が望める「ル・クール神戸」。2. 珍しいビンテージをはじめ、200種を超えるワインのコレクション。3. 総料理長 鎌田雅之氏



四季折々の地域食材を生かした、フレンチレストラン

**LE CŒUR** ル・クール神戸

コンセプトは、地産地消。  
兵庫の美味で、おもてなし

ラ・スイートのレストランは、“地産地消”がコンセプト。兵庫産の食材を生かした料理にリピーターも多いという。「黒田庄和牛、淡路ビーフなどの神戸ビーフをはじめ、香住蟹、室津のあさりなど兵庫産の食材を使い、本当の意味での地産地消を目指しています。有機栽培・無農薬というだけでなく、2ヶ月に一度は生産者を訪ねて、市場に出ない良質な食材を仕入れています」と、こだわりを語る総料理長の鎌田雅之氏。

「県内の生産者とのネットワークを築き、流通という面からも街を活性化させ、地域の特色・芸能・文化を広げる糸口になれば…」とつづける。

グランシェフが生み出す、  
華やかなフレンチ  
“兵庫のテロワール”

レストラン「ル・クール神戸」では、フレンチ歴30年以上のグランシェフが手掛ける本格フレンチが味わえる。豊富なコースメニューのなかでも、期間限定の「兵庫のテロワール・五国」の味めぐり”が人気。これは、兵庫の五国（淡路・丹波・但馬・播磨・揖津）をテーマに、それぞれの地域の旬を贅沢に堪能できるコースメニュー。7・8月は、夏の“淡路”、9・11月は、秋の“丹波”フェア。兵庫の味覚を独創的なフレンチで楽しめる。

## ホテル ラ・スイート神戸 ハーバーランド

HOTEL LA SUITE KOBE HARBOURLAND

ホテル名の“ラ・スイート”とは、音楽用語で“組曲”的意味。  
極上の安らぎ空間をご提供すべく、館内のすべてが上質で、  
心に響く旋律を奏でるように名づけられています。

## HOTEL DATA

[客室数] 70室  
[施設] レストラン2店舗、  
ラウンジ&バー、  
パンケットルーム、  
スパ&エステティックなど

兵庫県神戸市中央区波止場町7-2

☎078-371-1111

http://www.l-s.jp

## アクセス

① 神戸市営地下鉄海岸線「みなと元町駅」  
より徒歩約4分  
② JR「神戸駅」より徒歩10分

