

少しだけ贅沢して心を豊かにしましょう

とって
おきの

神戸 上等なランチ

（ 日常からちょっと離れて
すてきな時間を
過ごしませんか？ ）



グルメ紀行 著

メイツ出版

レストラン・クール神戸

● レストラン・クールこうべ



但馬牛の三角バラを赤ワインでじっくり煮込んだ、おすすめコースのメイン料理、但馬牛の赤ワイン風味。口当たりのいい逸品

優雅で落ち着いた雰囲気の中 洗練されたフレンチを味わう

ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド 2階にあるフレンチ。開放的な窓からは神戸港が眺められる。また、地中海リゾートを思わせる明るいガーデン



も魅力的。優雅で落ち着いた雰囲気のお店では、季節感を大切にしながらコース全体のバランスを考えると、洗練された本格フランス料理が味わえる。食材は神戸牛、明石鯛や松葉ガニ、淡路玉ねぎや丹波栗など地元の旬の厳選食材を使用。シェフは伝統的な調理法を継承しつつも食材の個性を生かした料理を生み出している。食後の仕上げのスイーツは、地元産の乳製品、はちみつなどを使った逸品だ。

←クラシックとモダンを取り入れた優雅な雰囲気

* おすすめコース例 *

ル・クールランチ / 8085円

前菜
本日おすすめのオードヴル
スープ：本日のスープ

魚料理
瀬戸内直送 本日おすすめのお魚料理

肉料理
柔らかく煮込んだ但馬牛の赤ワイン風味
季節野菜とピラフ添え

パン
デザート：シェフパティシエ特製デザート
コーヒーまたは紅茶



その他のランチメニュー

- シェフおすすめランチ(平日のみ) 3349円
前菜、メイン料理、パン、デザートなど全5品
- グレースランチ 4389円～
前菜、スープ、メイン料理、パン、デザートなど全6～7品

おすすめは「ル・クールランチ」。前菜、スープに魚料理と肉料理、パティシエ特製デザートまでポリューム満点。赤身と脂のバランスが程よい但馬牛の三角バラを、柔らかくなるまで煮込んだ煮込み料理など、どの料理もディナーと変わらない内容が手軽に味わえる。



総料理長の鎌田雅之さん

DATA

電話：078-371-0055

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 アクセス：地下鉄海岸線みなと元町駅から徒歩4分、またはJR神戸線神戸駅から徒歩10分
営業時間：7:00～10:30 (LO10:00)、11:30～15:00 (LO14:00)、17:30～22:30 (LO21:00)

定休日：無休(イベント時を除く) 予約：可 席数：テーブル30席、テラス20席、個室2室 喫煙・禁煙：全席禁煙

カード：VISA MASTER AMEX DINERS JCB NICOS UC DC

駐車場：ホテルの有料駐車場を利用(レストラン利用は無料)

URL：http://www.l-s.jp ※掲載料金はサービス料込み



こだわりのアシェット・デセール

* ディナー情報 *

夜のコース料理は1万395円から3種を用意。夕映えから夜のライトアップで浮かび上がるハーバーランドの幻想的な夜景を眺めながらいただく料理は格別の味わい。アラカルト料理も揃う。



鉄板焼 心

● てっぱんやき ところ



厳選した活けの中でも肉厚のある黒豚を使い、香草バターソースで味わう、活け飽香草バター19240円。人気のアラカルトの一品。ニンニクやパセリなどの香りと風味のバランスが絶妙



厳選した肉や野菜を目の前で調理、最高の状態で味わえる

オーシャンビューが自慢の鉄板焼きのレストラン。カウンター越しの窓からはクルーズ客船や遊覧船の出入りなど、神戸の海をゆったり眺められる。



←ラオス檜のカウンター越しに神戸港を望む店内

ここで味わう肉は、神戸牛・但馬牛などのブランド牛で、牧場が経営する肉店から仕入れている。有機野菜を中心とした産地直送野菜や瀬戸内海の新鮮な魚介類も、厳選したものばかり。カウンター前にある鉄板で、シェフが調理し、焼きむらがないように個体やサシの量、肉質に応じて焼き加減を変えていく。そのライブ感あふれる調理を見るのも楽しみのひとつ。素材の味を最高の状態で堪能できる。

* おすすめコース例 *

鉄板焼「心」神戸牛ランチ / 1万395円

先付：季節の味わい

スープ

本日のスープ

サラダ

「心」特製サラダ

神戸牛

サーロイン(120g)と旬野菜

ご飯 赤だし 香の物

デザート

シェフパティシエ特製デザート

コーヒーまたは紅茶



その他のランチメニュー

- 旬菜鮮魚ランチ(平日のみ) 3349円
サラダ、スープ、野菜、鮮魚、デザートなど全8品
- レディースランチ 3927円
スープ、サラダ、国産牛フィレ肉または鮮魚、デザートなど全9品
- おすすめランチ 5659円
前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザートなど全10品

ランチは平日なら3349円からあるが、おすすめは「神戸牛ランチ」。ジューシーな神戸牛のサーロインステーキと旬の野菜のほか、最後に登場するパティシエのデザートは3種類から選ぶことができる。国産フィレ肉または鮮魚の鉄板焼が選べるレディースランチも好評。



料理長の木下学さん

DATA

電話：078-371-6644

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 アクセス：地下鉄海岸線みなと元町駅から徒歩4分、またはJR神戸線神戸駅から徒歩10分

営業時間：11:30～15:00(LO14:00)、17:30～22:30(LO21:00) 定休日：無休(イベント時を除く)

予約：可 席数：カウンター12席 喫煙・禁煙：全席禁煙

カード：VISA MASTER AMEX DINERS JCB NICOS UC DC

駐車場：ホテルの有料駐車場を利用(レストラン利用は無料) URL: <http://www.l-s.jp>

※掲載料金はサービス料込み



さまざまな県産のブランド牛を扱う

* ディナー情報 *

コースは五国の恵み黒田庄和牛1万395円から各種揃う。コースのデザートはパティシエ特製デザート3種から選ぶことができる。フォアグラの鉄板焼きなどアラカルトメニューもぜひ。