

Whisky World

ウイスキー・ワールド
2011 OCTOBER
定価1300円

ようつこそ 魅惑のホテルバーへ

スコッチの現場から

スぺイサイド最新レポート

スコットランドで造られるもう一つのスピリッツ

ジンがもつ魅力に触れる



ようこそ 魅惑のホテル バーへ

あるバーテンダーが言った。

ホテルのバーの扉はいつでも開いていると。

ロビーを抜け、あるいはエレベーターを降りれば、

目の前に、心地いい緊張感をもった空気が包むバー。

舞台の幕が徐々に上がり、期待が膨らんでいくように、

バーから漏れる空気を少しずつ纏いながら足を踏み入れる。

心はすっとオフタイムへ移り、酒と向き合う時間が始まる……。

今宵は、ホテル・バー巡り。

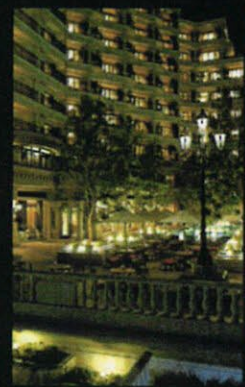
あらゆるものが激しく移り変わる時代に、

新しい感性を表現するバーを訪れる。



b

a



ホテルは全室オーシャンビュー
テラスで、神戸港の景色が一
望できるロケーション。



e



d



c

GRAND BLEU グラン・ブルー

HOTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND

ホテル ラ・スイート 神戸 ハーバーランド

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 1F

電話 078-371-1111

営業時間 17:30~翌1:00 (LO24:30) ※日祝は24:00まで (LO23:30)

ディナータイム 10:00~17:00 (LO17:00)、昼食 11:30~15:00 (LO14:00)

料金 ミュージックチャージ 1155円~ (ライブ時間のみ)

ウイスキー 1039円~、カクテル 1155円~ (税込)

交通 神戸市営地下鉄海岸線みなと元町駅より徒歩4分、

阪神・神戸高速鉄道西元町駅より徒歩5分、JR各線神戸駅より徒歩10分

http://www.l-s.jp/

a. レストランなどホテル内の全施設が直営。バーでもレストランで出される。地元の食材をふんだんに使ったフードが味わえる。ウオッカベースのオリジナルカクテル「グラン・ブルー」1501円、「こだわりのヴェジタブルスティック」1386円。

b. ホテルバーらしい、気品溢れるムード。日中はラウンジとして、パティシエが作り上げる日替わりケーキを石釜焙煎の有機栽培コーヒーやハーブティーとともに味わうことができる。

c. 3ヵ月ごとにワインや日本酒、ウイスキーのフェアも開催。10~12月は「島々のウイスキーフェア」と題し、タリスカ18年、スカパ14年、アラン・バーボンカスクの各ボトルが特別価格で提供される。

d. 日本ソムリエ協会認定ソムリエ、ホテルバーメンス協会認定シニア・バーテンダーでもある小前さん。フレンチレストラン「アランシャベル」マネージャー、シェフソムリエを経て同ホテルのシェフソムリエを務める。

e. 100種類以上のシングルモルト、リーズナブルに味わえるヴィンテージワインなど、幅広い品揃え。

ソファに深々と腰をおろし、シェフソムリエ・小前岳志さんが作るカクテルをいただく。海を思わせる深いブルーの1杯に酔いしれ、外に目を向ける。ガラス張りの壁の向こうは、大きな水盤と緑に彩られたガーデンテラス。辺りが暗くなるとライトアップされ、幻想的な雰囲気包む。そして、毎夜行われるライブでは、世界に91台しか存在しないピアノ「ヘンリー・Z・スタインウェイ記念限定モデル」が美しい音色を奏でる。

「ホテルらしい寛げる空間でありながらも、町中の小さなバーのように、お客様一人ひとりと向き合うようなサービス心がけているんです」と小前さん。何だかいいとこどりのバー。1度と言わず、2度3度と通いたくなる。

そのコンセプトはしっかりとバーにも貫かれている。カウンターでは地元の人たちが、1日をリセットするかのようには、バーテンダーと何気ない会話を交わし酒を味わう。その光景は町場のバーそのもの。

「ホテルらしい寛げる空間でありながらも、町中の小さなバーのように、お客様一人ひとりと向き合うようなサービス心がけているんです」と小前さん。何だかいいとこどりのバー。1度と言わず、2度3度と通いたくなる。

生み出す要因となっているのだろう。全客室がスイートルーム仕様で、オーシャンビューのテラス付きという「ホテルラ・スイート 神戸 ハーバーランド」。イギリスに本部のある機関「スモール・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認定されたことでも知られるように、客室を70に絞り、細やかなサービスを提供している。

スモール・ラグジュアリーの
距離感に心奪われる