



料飲部門の皆さん。確かなサービスの技術と知識を備えたプロが勢ぞろいする



調理部門の皆さん。宴会やルームサービスまで一つの厨房でこなす強力チーム



外国人の利用も
多いという鉄板焼 心



ル・クール神戸ではワインを300種ほど用意



五国産の多彩な地域食材を駆使する



地産地消をテーマに神戸ビーフをえりすぐって使用。ル・クールとともに丹波栗きん豚やバナナパンボーク、但馬のカニ・タラやカモ、淡路のイカやタコ、摂津の六甲みそなど兵庫産の良質な食材を活用する



午後はアフタヌーンティーが人気



ジャズライブも魅力のグラン・ブルー

調理部門・料飲サービス部門

地産地消で神戸の魅力を発信

お客さまに喜んでいただくことを最大のテーマに地産地消にこだわり、兵庫・五国産食材を四季折々の料理にちりばめる。五国とは摂津・播磨・但馬・丹波・淡路のこと。いずれも田中耕太郎総料理長自ら生産者のもとに足を運び目利きした食材ばかりだ。

兵庫県下2000以上の契約農家とのネットワークが広がり、有機栽培野菜を含め生産者からの直送を基本とする。こうした地元へ寄り添った丁寧な取り組みの積み重ねが、今日の高い評価にもつながっている。

田中耕太郎総料理長はこう語る。

「お客さまに喜んでいただくことでホテルが脚光を浴びれば、生産者も注目されて潤います。基本を忘れず、食材と生産者、お客さまに感謝の気持ちを持ち続けること。そして、伝統と新しい流れをともに取り入れながらシンプルにおいしいものを出して喜んでいただくことが重要です。あいさつと整理整頓を徹底し、時間がかかっても一つ一つ確実にこなしながら、一つでもいいから自信を持てるようになるまでしっかりとやることの大切さを若手に伝えていきたいと思います」

記憶に刻まれるプロの技を磨く

メインダイニングはフレンチレストラン「ル・クール神戸」。わずか7卓30席という限られた中に国内トップクラスのメートル・ド・テルやソムリエらが集結する。カービング料理やグラン・デセールといったクラシカルサービスで披露される鮮やかなプロの技も魅力だ。

ラウンジ&バー「グラン・ブルー」ではシングルモルトは国内外から100種をそろえ、すべてショットで味わえるなど多彩な楽しみ方がある。国内に3台しかないとされるスタインウェイ&サンズ社製の限定ピアノから奏でられる生演奏は、日本におけるジャズ発祥の地・神戸らしい夜を演出する。

フランス語の「ル・クール」と同じ意味をもつ鉄板焼「心」では、熟練の焼き手がお客さまの目の前で華麗にパフォーマンス。プライベートなカウンター12席は毎晩ほぼ満席で、大手旅行サイトの一休.comの鉄板焼きレストラン部門では常に上位を占める人気店だ。

神戸の魅力を詰め込んだ三つの舞台にサービスパーソンの技と心が解け合い、ラ・スイートならではのラグジュアリーなひとときに彩りを添える。

店舗DATA

レストラン ル・クール神戸(2階)

☎078・371・0055(直通) / 席数=30席(ダイニング)最大14席(個室) / 営業時間=ブレックファスト7:00~10:30(L.O. 10:00)、ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:00)、ディナー 17:30~22:30(L.O. 21:00) / 平均単価=ランチ6000円、ディナー1万7000円

鉄板焼 心(2階)

☎078・371・6644(直通) / 席数=12席(カウンター) / 営業時間=ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:00)、ディナー 17:30~22:30(L.O. 21:00) / 平均単価=ランチ7000円、ディナー2万円

ラウンジ&バー グラン・ブルー(2階)

☎078・371・1188(直通) / 席数=39席(店内)76席(テラス席) / 営業時間=ティータイム 10:00~17:00、ランチ 11:30~15:00、カクテルアワー 17:00~1:00(L.O. 0:30)(日曜・祝日17:00~24:00、L.O. 23:30) / 平均単価=昼4000円、夜3000円