

至高のスーパータスカーナワインを堪能
ラ・スイート プレミアムワイン&ディナー
＜ルーチェ＞
9月16日(木)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドではスペシャルディナーとプレミアムワインを愉しんでいただく会を定期的で開催し、ワイン愛好家の皆さまに絶讃をいただいております。

来る9月16日(木)は、イタリアの名門フレスコバルディ家とカリフォルニアを代表するモンダヴィ社、2つの偉大なファミリーが生み出した至高のスーパータスカーナワイン「ルーチェ」をご紹介します。

ブルネッロとメルローの両方の最上級の個性をそなえた「ルーチェ」と総料理長 鎌田雅之の料理とのマリアージュを、シェフ・ソムリエ 小前岳志のナビゲートでお楽しみください。



上)総料理長/鎌田 雅之
下)シェフソムリエ/小前 岳志

イベント概要

【名称】ラ・スイート プレミアムワイン&ディナー＜イタリア/ルーチェ＞

【日時】9月16日(木) 18:30 受付・アペリティフ/19:00 ディナー

【定員】30名様

【料金】¥30,000 ※スペシャルディナー・ワイン料金、税金、サービス料を含みます。

【会場】2階 レストラン ル・クール神戸

【ルーチェ】

イタリアのプレスコバルディ家とカリフォルニアのモンダヴィ社のジョイントにより1995年、フィレンツェに誕生したワイナリー「ルーチェ・デッラ・ヴィータ社」による伝説的なスーパーリースカーナワイン。

【シェフソムリエ●小前 岳志（こまえ たけし）】

神戸市生まれ。三つ星フレンチレストランのマネージャー、シェフソムリエを経て2008年より「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」シェフソムリエに就任。財団法人日本ソムリエ協会（JSA）認定ソムリエ。ホテルバーメンズ協会（HBA）認定シニア・バーテンダー。

【総料理長・副総支配人●鎌田 雅之（かまた まさゆき）】

「アラン・シャペル」を経てハウステンボスホテルズ料理長を歴任、副総料理長を務める。2008年より「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」総料理長。2009年より副総支配人を兼任。日本エスコフィエ協会委員、トップブランシュ国際倶楽部委員、フランス料理アカデミー日本支部会員

【ラ・スイート プレミアムワイン&ディナー スケジュール】

2010年 9月16日(木) イタリア/ルーチェ

2010年11月18日(木) フランス/シャトー・ラトゥール

2011年 1月13日(木) チリ/アルマヴィーヴァ

2111年 3月17日(木) フランス/シャトームートン・ロートシルト

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン ル・クール神戸

TEL:078-371-0055(直通) FAX:078-371-1110

〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要

名称: ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

所在地: 〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号

客室数: 70室

WEB: <http://www.l-s.jp>

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドは、神戸市が推奨する都心ウォーターフロント事業の中核をなすホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれました。神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で15分、JR神戸駅から徒歩約10分の絶好のロケーションにあります。

すべての客室に大型ジャグジーを完備し、広々としたテラスからは美しい神戸港の景色を一望することができます。また、客室フロアから直通エレベーターでアクセスできる女性専用スパ&エステティックがあり、レストランでは地産地消をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を提供しています。



<本件に関するお問い合わせ先>

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

担当:稲葉・関

TEL:078-371-1111(代表) FAX:078-371-1110

E-mail:press.release@l-s.jp