

LA SUITE

# 歓送迎会プラン2019

HOTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND / LA SUITE KOBE OCEANS GARDEN

心躍るひとときを、ラ・スイートで

神戸港の絶景を眺めながらラ・スイートならではの心尽くしのおもてなしでお楽しみいただける特別なプランをご用意しました。

大切な宴に彩りを添える、シェフこだわりのお料理の数々。

歓送迎会など、大切な皆様とのひとときを特別な空間とサービスで心豊かにお過ごしいただけます。

## 特典

1. 会場費をサービスいたします。
2. 50名様以上はル・パン プチギフトをプレゼント。

HOTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND  
ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

HOTEL  
LA SUITE KOBE  
HARBORLAND



LA SUITE KOBE OCEANS GARDEN  
ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン





プランコースのご紹介(お一人様あたり)

- A 7,500円**  
(ブッフェ料理)
- B 9,000円**  
(ブッフェorコース料理)
- C 10,500円**  
(コース料理)

※表示料金に消費税・サービス料を含みます。  
 ※プランコース料理は季節に応じて変更いたしますので予めご了承ください。

フリードリンク

- ◆プレミアムビール
- ◆ワイン(赤・白)
- ◆ウイスキー
- ◆麦焼酎・芋焼酎
- ◆カクテル10種
- ◆ソフトドリンク

※すべてのプランコースにフリードリンクがついております。



田中 耕太郎 (たなか こうたろう)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長

1981年神戸ポートピアホテル ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャベル」にて上柿元 勝氏に師事。  
 1991年ハウステンボスホテルズに入社し、副料理長、料理長職を歴任。  
 在籍中にオランダ アムステルダム の「ホテルアムステルインターコンチネンタル」にて1年間実務研修を重ねる。  
 2005年鹿児島山形屋グループ(株) ケーダイニングに入社し、上柿元 勝氏プロデュースによる、フレンチレストラン「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」の総料理長を務める。  
 2014年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド統括料理長に就任し、現在は総料理長を務める。  
 2018年全日本調理師協会「料理の超人」受賞。社団法人日本エスコフィエ協会会員。トックブランシュ国際倶楽部会員。



小笠原 靖彦 (おがさわら やすひこ)

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン シェフ・ド・キュイジーヌ

「本場のフランス料理を学びたい」との思いで単身フランス・アルザス地方に渡り経験を積む。  
 帰国後、東京・恵比寿「ジョエル・ロブション」を経て「ひらまつ」に移籍。  
 すぐさまその才能を認められ、再びパリに渡りミシュラン三ツ星の「ひらまつ パリ」で腕をふるう。  
 帰国後、東京・広尾「ひらまつ(本店)」で料理長に。  
 料理著書の出版、メニュー開発など幅広く活躍し、数々のメディアからも取り上げられテレビ・雑誌・メディア出演などで注目を集め、シェフとしての仕事の幅を広げていく。  
 2015年より「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」の料理長に就任。



ホテル ラ・スイート神戸  
ハーバーランド

〒650-0042  
 神戸市中央区波止場町7-2  
 Tel 078-381-9006(営業直通)  
<https://www.l-s.jp>



LA SUITE KOBE  
OCEANS GARDEN

ラ・スイート神戸  
オーシャンズガーデン

〒650-0041  
 神戸市中央区新港町1-2  
 Tel 078-381-7425(営業直通)  
<https://oceansgarden.jp>

