

## ラ・スイート プレミアムワイン&ディナー

「グラン・シェフ鎌田の料理と世界の名醸ワインを愉しむタベ」

フランス/シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ

2011年11月16日(水)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドでは、「グラン・シェフ鎌田の料理と世界の名醸ワインを愉しむタベ」と題しまして、稀少なプレミアムワインをご紹介します。11月16日(水)は、フランスのブルゴーニュを代表する生産者のひとつ「ルイ・ジャド」が送るシャンベルタン・クロ・ド・ベーズが登場いたします。グラン・シェフ鎌田雅之の料理とのマリアージュを心ゆくまでお楽しみください。



### 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 「シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ」

【日時】 11月16日(水) 18:30 受付・アペリティフ / 19:00 ディナー

【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。

【定員】 30名様

【会場】 2階レストラン「ル・クール神戸」プライベートルーム

【グラン・シェフ】 鎌田雅之(総料理長/副総支配人)

【ナビゲーター】 小前岳志(シェフ・ソムリエ)

【予約・お問合せ】 078-371-0055(レストラン「ル・クール神戸」直通)

【詳細H.P.】 <http://www.l-s.jp/event/detail.php?id=173>

<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:加藤・関

TEL:078-371-1111(代表) FAX:078-371-1110 E-mail:[press.release@l-s.jp](mailto:press.release@l-s.jp)

〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号 H.P. <http://www.l-s.jp>