

# FROM KOBÉ

味の港からの贈り物



## 港街 神戸にある本格スペイン料理 ラカスエラ



2004年のミント神戸開業と同時にオープンし、  
16年余り激戦区神戸で店を構えてきた本格スペイン料理『ラカスエラ』  
赤を基調とした空間で、スペイン産生ハム「ハモン・イベリコ」をはじめ  
厳選した肉・魚介・有機野菜をオープンキッチンでダイナミックに調理します。

多種多彩に揃ったワインとご一緒に、  
大人のスペインを体感する本格料理をご堪能いただけます。



### ラカスエラシェフのご紹介



### Chef 多田 豊

昔訪れたスペインで本場の料理に触れ、  
吸収した技術・経験・文化すべてを持ち帰り、  
神戸で腕をふるうスパニッシュシェフ。

## 北海道 × スペイン

特選 北海道産のチーズを2種類使ったバスクチーズ。

ひとつは『よつ葉北海道十勝クリームチーズ』。

十勝の大自然が生んだ生乳から作られたコクと風味のバランスが秀逸です。

そして『リュクス北海道クリームチーズ』は、酪農にとって理想的な

風土である根釧地区の美味しい牧草や涼風な気候によって生まれました。

この2つのチーズを使うことにより、今までにない

滑らかな口当たりと濃厚な北海道チーズの味を実現しました。

本格的なスペインバスク地方の技、そして素材はそれ以上の北海道チーズを使った

### 最高のバスクチーズケーキです。



バレンタイン  
期間限定  
ココア味!



バレンタインギフトに最適!

### 贅沢食感のバスクチーズケーキ

3,000円 (税込・送料別)

#### 要冷蔵

- 商品サイズは25.7×13.5×5.8cmです
- クール宅急便でお届けします 到着後は冷蔵庫で保管してください
- 消費期限は到着日の翌日です (保存料一切不使用)



## オンラインショップで購入



お電話でのご注文

ゴチソウ ヨヤク

電話受付

TEL 0120-576-489

年中無休 9:00~18:00