

【神戸北野ホテル】2020年1月14日（火）～2月28日（金）

いちご好きの夢を叶えるいちご尽くしのスイーツ！

## ナイトデザートbuffet ～Strawberry Hunt～

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営する神戸北野ホテル（所在地：神戸市、総支配人・総料理長山口浩）のダイニング「イグレット」では、2020年1月14日（火）～2月28日（金）まで、「ナイトデザートbuffet ～Strawberry Hunt～」を開催します。

「ナイトデザートbuffet ～Strawberry Hunt～」では、パティシエが厳選した国産いちごをふんだんに使ったスイーツの数々が並びます。さらにバレンタインを盛り上げるショコラスーツもご用意。ディナータイムの開催で、充実したフードメニューもお楽しみいただけます。

### Point

#### ◆巨大ないちごのミルフィーユ「ミル・ミルフィーユ」



今回のスペシャルメニューは、BIGないちごの「ミル・ミルフィーユ」

ミルフィーユとは『千枚の葉』のこと。それをさらにグレードアップしたのが今回初登場となる『ミル（千の）・ミルフィーユ』。圧巻の存在感は写真に収めていただく楽しみも。



#### ◆「ナイトデザートbuffet～Strawberry Hunt～」◆



春の訪れをいち早く感じさせるいちご尽くしのスイーツは飽きることなく楽しめます。

イチゴbuffetは「ストロベリー・ハント」と題し、パーツを組み合わせて自分で作るいちごのタルト、いちごを使ったプリンやチーズタルト、ティラミスなどいちご尽くし。新鮮でみずみずしい国産いちごを使用しています。いちご畑を見立てたbuffetで、お気に入りのいちごスイーツを収穫してお楽しみください。

◆FOOD テーマ「Bon appétit!フランスのあったか郷土料理をめしあがれ」◆



フランスのお母さんが作ってくれるような身も心も温まる郷土料理をご用意

フランス・アルザス地方の「ベッコフ」と呼ばれる豚とキャベツの白ワイン蒸しや、ブルゴーニュ地方の牛肉の赤ワイン蒸しや、ブルゴーニュ地方の牛肉の赤ワイン煮込み「ブッフ・ブルギニオン」、プロヴァンス地方の魚介のスープ「ブイヤベース」など、8種から日替わりで4種類をご用意しています。  
フランスの地方に伝わる伝統的な郷土料理をみてください。



濃厚な卵とベーコンがたっぷりの「パン・キッシュ」もおすすめ!

アルザス・ロレーヌ地方の郷土料理の「キッシュ」。フランスでは持ち寄りパーティーのメニューとしても重宝されています。パイ生地、タルト生地を使うのが一般的ですが、今回は食べやすくバゲットを使って一口サイズに。濃厚な卵のコクと、たっぷりのベーコンはどこか懐かしさを感じるフランスの母の味です。

◆「ナイトデザートbuffet ～Strawberry Hunt～」概要◆

【実施期間】2020年1月14(火)～2月28日(金) 平日限定

【定休日】月曜

【時間】17:30～20:30 (L) 21:00 クローズ ※時間制限なし

【料金】大人(中学生以上) 3,850円 小人(小学生) 1,900円 (税別・サービス料込)

【内容】約20種類の季節のスイーツ、約10種類のフードメニュー、ソフトドリンク各種

※6歳未満(未就学児)はご利用不可

※パティオ(中庭)での開催のため、強い雨、強風などの悪天候の場合、開催を中止させていただく可能性がございます。

◆店舗概要◆

【店舗名】神戸北野ホテル ダイニング[イグレック]

【所在地】神戸市中央区山本通3-3-20 1F

【お問合せ】レストラン電話：050-3177-4658

ホテル総合窓口：078-271-3711

【URL】

<http://www.kobe-kitanohotel.co.jp/restaurant/dining/>



<このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ>

神戸北野ホテル 広報担当/田川

TEL：078-272-1909 (直通) FAX：078-230-1907

Email：[j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp](mailto:j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp)