

【神戸北野ホテル】フレンチレストラン「アッシュ」
世界三大珍味と旬の桃を味わう
『プレミアム・フレンチアフタヌーンティー』
2026年8月10日(月)より提供スタート

「神戸北野ホテル」「神戸北野テラス」（神戸市中央区）オーナー／総支配人・総料理長の山口浩が手がける「神戸北野ホテル」（神戸市中央区）内フレンチレストラン「アッシュ」では、2026年8月10日(月)より、本格フレンチの技術とアフタヌーンティーの優雅さを融合させた「プレミアム・フレンチアフタヌーンティー」の提供を開始いたします。世界三大珍味を贅沢に取り入れたセイボリーをはじめ、ホテルメイドならではの美しく繊細なスイーツが織りなす、フレンチレストランならではの華やかなティータイムをご堪能いただけます。



「神戸北野ホテル」がお届けするのは、一般的なアフタヌーンティーとは一線を画す、フレンチレストランならではの美食体験です。

フォアグラ、トリュフ、キャビアという世界三大珍味を贅沢に味わうセイボリーをはじめ、自家製パテやオマール海老のビスク、季節の食材を活かした一皿など全8種をご用意、一品一品にまでフレンチの技と手間を惜しみなく注ぎ込み、コース料理さながらの満足感をお届けします。

スイーツには、8月末までは旬を迎えた桃を主役にした彩り豊かなホテルメイドのスイーツやパフェ、アフタヌーンティーに欠かせないスコーンは、ホテル特製のコンフィチュールや栗のはちみつとともに楽しみいただきます。※9月以降は、シャインマスカットなど、その時季ならではの旬のフルーツを主役としたスイーツをご用意いたします。

「軽食とスイーツを味わうティータイム」の枠を超え、フレンチレストランだからこそ叶う、料理とスイーツが織りなす美食のひとときをご提供いたします。

ホテルフレンチならではの優雅なひとときをお過ごしください。

■世界三大珍味と旬の桃を味わう『プレミアム・フレンチアフタヌーンティー』ラインナップ (全23品)

【セイボリー】

＜世界三大珍味を贅沢に味わう3品＞

フォアグラのハンバーガー
トリュフのハンバーガー
キャビアとスモークサーモンのオープンサンド



＜シェフ厳選の5品＞

トリュフのキッシュ／自家製パテ／オマール海老のビスク／季節のフルーツと生ハム／ブリ・ド・タンバとくるみとレーズンのパン



【スイーツ】

＜旬の桃を主役にした9品＞

桃のパフェ／桃のヴェリーヌ／ブルーキュラソーのジュレ／桃のムース／桃のロールケーキ／フランボワーズのレアチーズケーキ／カヌレ／マカロン／ストロベリーアーモンドチョコ



＜スコーンとコンフィチュール・はちみつ6品＞

スコーン2種（プレーン／アールグレイ）
ホテル特製コンフィチュール3種（マンゴー／ブルーベリー／いちご）と栗のはちみつ



『プレミアム・フレンチアフタヌーンティー』【詳細】

【期間】 2026年8月10日(月)～ ランチタイム限定

【価格】 10,000円(税・サービス料込) *要予約

【内容】 セイボリー／スイーツ／スコーンとコンフィチュール全23品
ウェルカムドリンク（赤・青・緑・黄・オレンジ・ピンク・紫の7色からお選びいただけます）
ロンネフェルト社の紅茶（お変わり自由）

■フレンチレストラン「アッシュ」概要■

＜場所＞ 神戸北野ホテル1階 ダイニング「アッシュ」（神戸市中央区山本通3丁目3番20号）

＜時間＞ 【ランチ】 12:00～13:30(ラストオーダー) クローズ：15:30
【ディナー】 18:00～19:30(ラストオーダー) クローズ：21:30

＜電話番号＞ 078-271-3711

＜公式サイト＞ <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>

※写真はイメージです。 ※お知らせした内容は事前の告知なく変更する場合があります。

＜このリリースに関するお問い合わせ＞

広報担当／田川 TEL：078-272-1909 FAX：078-230-1907 E-mail：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp

【広報委託：アプリーレ／加藤 TEL：090-1895-8713 E-mail：y-aprile61@plum.ocn.ne.jp】