

【神戸北野ホテル】2020年3月2日（月）～4月30日（木）

甘酸っぱい香りに包まれながらパーティー気分

## ナイトデザートbuffet ～Tower of Berries～

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「イグレック」では、2020年3月2日（月）～4月30日（木）まで、「ナイトデザートbuffet ～Tower of Berries～」を開催します。

神戸北野ホテルダイニング「イグレック」の看板メニューとして大人気の「ミル・ミルフィーユ」に加えて、ベリーの甘酸っぱい香りに包まれたカラフルなデザートの塔『Tower of Berries』も登場。目で見て驚き、撮って楽しく、食べて美味しい、感動いっぱいのいちごの世界。この春だけの限定メニューをお楽しみいただけます。

## ◆神戸北野ホテルの看板メニュー『ミル・ミルフィーユ』が期間限定バージョンに！◆



『ミルフィーユ（＝千枚の葉）』をスケールアップした看板メニュー『ミル・ミルフィーユ』が、いちご&キャラメルソース仕立ての期間限定バージョンで登場！

キャラメルの苦味、いちごの酸味、カスタードクリームのがみが織りなす新感覚の三重奏、ぜひこの機会にお楽しみください。

◆きらめくデザートの塔  
『Tower of Berries』◆

美しく積まれたシャンパングラスを彩るのは、バラの香るジュレ、さわやかなベリーのクレームダンジュ、なめらかな舌ざわりのいちごプリンなどの大人気メニューたち。その他「いちごのマシュマロ」や「いちごもち」などシェフパティシエ渾身の新作15種類が時間制限なしで食べ放題です。



◆カカオ・トレース認証チョコレートを使用 カカオ生産者の未来のために◆



未来のチョコレートを守るため生産者への技術支援と品質向上を目的としてスタートしたサステナブル・プログラムが「カカオ・トレース」。美味しくチョコレートを食べるほどカカオ生産者へ還元されるカカオ・トレース認証のチョコレート「ピュラトス」を使ったなめらかな「ムースショコラ」とそのままの味わいを楽しめる「タブレット」をご用意。美味しく食べてハッピーチョコレートサイクルに。

◆FOODテーマ「Bon appetit!フランスのあったか郷土料理をめしあがれ」Season2◆



フランスのお母さんが作ってくれるような身も心もあたたまる郷土料理シリーズの「第二弾」。「パンバーニャ」（ニース地方）オリーブオイルをたっぷり込み込ませたバケットにサラダニソワーズを挟んだサンドイッチ。「フィセル・ピカルド」（ピカルディ地方）たっぷりのキノコとハムをクレープで包み、ベシヤメルソースとチーズをかけて焼いたグラタン風の料理。「ガレット」（ブルターニュ地方）&「ウッフ・ムーレット」（ブルゴーニュ地方）塩気のきいたジャンボンブラン（ハム）にグリエールチーズ、そしてトロトロ卵をのせたブルターニュ地方の王道料理「ガレット」と、ポーチドエッグを煮詰めた赤ワインとバターのソースで煮込むブルゴーニュ地方の定番ランチ「ウッフ・ムーレット」。卵料理対決です。その他、フランスの地方に伝わる伝統的な郷土料理をお楽しみください。

「ナイトデザートブッフェ ～Tower of Berries～」概要

【実施期間】2020年3月2（月）～4月30日（木）平日限定

【時 間】17:30～20:30（LO）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15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)