

【神戸北野ホテル】2020年7月1日（水）～8月31日（月）

テーブルシェアで楽しむ新しいスタイル

## ナイトデザート Private Party ～トロピカル～

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7月1日（水）～8月31日（月）の平日限定で「ナイトデザート Private Party～トロピカル～」を開催します。

### ◆超巨大な「ミル・ミルクレープ」が登場！

### 開放的なテラスでトロピカルなデザートを◆



六甲山系から流れる自然の空気を感じながら開放感あふれるパティオで、人気のナイトデザートをこれまで以上に安心安全に楽しめるプライベートパーティーとした新メニューをご用意します。コンセプトは「トロピカル」。注目はスイーツ好きの夢を叶えるビッグサイズな「ミル・ミルクレープ」です！しっかりと焼き上げたクレープ生地となめらかなクリームを幾重にも重ねました。桃やメロンなど、夏らしく涼しげなフルーツソースで食べると味の変化も楽しめます。

### ◆安心&安全に楽しめるテーブルシェアのプライベートパーティー◆

これまで多くのお客様の心を掴んだ「ナイトデザート ブッフェ」が、ブッフェではなくテーブルシェアで楽しむ新しいスタイルに変わりました。

- ・レストランの座席数を減らし、間隔をあけてお席へご案内しております。
- ・デザートは専用ボードにのせて、スタッフがテーブルごとにご提供。
- ・お席に座ったまま、カラフルなスイーツを存分に楽しむことができます。
- ・パーソナルなサービスで、プライベートパーティーをお楽しみください。



## ◆夏の夜を鮮やかに彩る

### ◆トロピカルフルーツのデザート◆

エキゾチックで甘い香りが漂うトロピカルフルーツのデザート約15種類と、スパイスをテーマにしたフードメニューを存分に楽しめるプライベートパーティー。マンゴータルトや、桃スープ、トロピカルフルーツのムースなど、一口サイズのカラフルなスイーツがずらりと並ぶ専用ボードをスタッフがテーブルごとにお持ちします。夏の夜を鮮やかに彩る甘いひとときをお楽しみください。



### ◆FOOD テーマ「スパイス！」◆

夏に恋しいスパイスたっぷりのカレーを3種類ご用意。ほんのりココナッツが香り、濃厚な旨みが広がる「バターチキンカレー」、しっかりスパイスを感じる「キーマカレー」、夏野菜たっぷり、まろやかに仕上げた「ベジタブルココナッツカレー」と、それぞれ個性的で何度でも口に運びたくなる美味しさ。トロピカルなデザートとの相性も抜群です。

### ◆Night Candle2020 同時開催！！◆

開放感あふれる中庭にキャンドルイルミネーションをご用意しています。夏の夜を幻想的に彩る光の演出をお楽しみください。

### 「ナイトデザート Private Party～トロピカル～」概要

【実施期間】2020年7月1日（水）～8月31日（火）平日限定

【時 間】18:30～20:30（L.O.） 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・サービス料別）

【内 容】約15種類の季節のスイーツ、フードメニュー、ソフトドリンク各種  
※ビックサイズのミルク・ミルクレーブは30名様以上のご予約がある時限定です。

30名様未満の場合は個々に取り分けサイズでテーブルにお持ちするスタイルです

※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

