

新年の食卓を華やかに彩るホテルクオリティのお料理  
2021年10月1日(金)よりオンラインショップにて  
神戸北野ホテル山口シェフ厳選「洋風おせち」ご予約スタート！

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）は、2021年10月1日よりオンラインショップにて、2022年のおせち料理の注文販売を開始します。

◆最高級神戸牛など食材にこだわったオーベルジュの「洋風おせち」◆

毎年ご好評いただいている「神戸北野・洋風おせち」の注文販売が今年もスタート。

オンラインショップにて10月1日(金)よりご予約を承ります。ご提供するお料理は、目利きが厳選した最高級神戸牛などこだわり食材を使ったホテルクオリティの美食の数々。和食では物足りない若い世代にも、満足していただける内容です。



外出・外食がままならない状況が続いているからこそ、新年の祝いの食卓ではいつも以上に贅沢な気分を味わっていただきたい。そう考え、贅を尽くした心華やぐお料理を詰め合わせています。最高級神戸牛をオリーブオイルでじっくり低温調理したローストビーフ、ブレンドスパイスとともに塩漬けた神戸牛を淡路玉ねぎなどと長時間煮込んだコンビーフ、とろけるように柔らかな神戸牛赤ワイン煮込み、オレンジ風味の生ハム、そしてデザートまで、どれもが神戸北野ホテル山口シェフが自信を持ってお届けする逸品です。

&lt; 報道関係各位 &gt;

## 【商品概要】

■商品名：神戸北野・洋風おせち「春風」

■価格：30,730円（税込み・送料別）

■内容：



最高級神戸牛特選もも赤身ローストビーフ（300g）／特製グリーンペッパーソース（100g）／神戸牛赤ワイン煮込み（150g）×2個／神戸牛コンビーフ（100g）／アッシュパルマンティエ（150g×2個）／自家製ピクルス（150g）／ジャンボン・ド・パリ（80g）／スモークサーモン（100g）／グラン・カレ・アランチャ・スライス（70g）／3種のフロマージュ（各80g）／ホワイトチョコとチェリーのケーキ（300g）／パン2種

■商品名：神戸北野・洋風おせち「福始」

■価格：51,410円（税込み・送料別）

■内容：



シャンパン（ボランジェススペシャルキュヴェ750ml）／キャビア（18g）／最高級神戸牛希少部位ローストビーフ（300g）／特製グリーンペッパーソース（100g）／神戸牛赤ワイン煮込み（150g）×2個／神戸牛コンビーフ（100g）／アッシュパルマンティエ（150g×2個）／神戸ポーク スモークベーコン（150g）／自家製ピクルス（150g）／ジャンボン・ド・パリ（80g）／スモークサーモン（100g）／グラン・カレ・アランチャ・スライス（70g）／3種のフロマージュ（各80g）／ホワイトチョコとチェリーのケーキ（300g）／パン2種

■ご予約期間：2021年10月1日（金）～12月4日（土）

■ご予約方法：専用ホームページ（WEB）

■商品のお届け：2021年12月31日（水）※専用ボックスにてクール便でお届けします。

■商品サイト：<https://kobe-kitanohotel.stores.jp/>

## 店舗概要

【店舗名】神戸北野ホテル

【所在地】神戸市中央区山本通3-3-20

【お問合せ】ホテル総合窓口：078-271-3711

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

&lt; 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 &gt;

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)