

【神戸北野ホテル】2022年9月1日（木）～12月22日（木）

ナイトデザートPrivate Party～秋の味覚～開催

秋の「ミル・ミルフィーユ」はスペシャルバージョン

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] にて「ナイトデザート Private Party～ 秋の味覚～」を2022年9月1日（木）～12月22日（木）（一部除外日あり）で開催します。

◆大人気！圧巻の「ミル・ミルフィーユ」が秋バージョンで

待ちに待った食欲の秋を彩るスイーツは、洋梨、ぶどう、無花果などの組み合わせです。ナイトデザートPrivate Partyのクライマックスのスペシャルスイーツは、巨大な「ミル・ミルフィーユ」。サクサクのパイとなめらかで濃厚なクリームに、ぶどうや洋梨、柿など、旬のフルーツをふんだんに散りばめた**新バージョン**。どこを食べても秋の味覚を存分に堪能できます。



12月は、国産いちごをふんだんに使った初代「いちごのミル・ミルフィーユ」をお楽しみください。

◆待ちに待った“食欲の秋”を彩るスイーツ

チョコレートのムースにグリオットチェリーのソースを合わせた「フォレノワール」や、「いちじくのムースと赤ワインのジュレ」、「フロマージュタルトとカシスのジュレ」など、秋に美味しい食材から生まれた多彩なスイーツと、濃厚なプラリネのバタークリームをサンドした「パリブレスト」や「洋梨のタルト」、「抹茶のロールケーキ」など、お好きなものをお好きなだけ選べるスイーツワゴンが登場します。



◆ F O O D は世界旅行気分を味わって！

世界の郷土料理が一度に楽しめるフードメニューがずらり。

オーストリアの「シュニッツェル」やフランス・アルザス地方の「シュークリート」、フランス・バスク地方の野菜の煮込みを入れたオムレツ「ウフ・ピペラード」など、多彩なワンプレートと、スウェーデンのきのこのスープ「スヴァンプリッパ」や、イングランドの「チキンティッカマサラ」など、月替わりのスープやカレーなどをご用意します。



お客様同士の接触を避けてお楽しみいただけるテーブルシェアスタイルです。座席数を減らし、空間を空けてお席へご案内。パーソナルなスペースでゆったりお過ごしください。

「ナイトデザート Private Party ～秋の味覚～」 概要

【期間】 2022年9月1日（木）～12月22日（木）

【時間】 （平時） 17:30～21:00クローズ 時間制限なし

※営業時間は感染症による社会情勢により変更する場合がございます。

【料金】 大人（中学生以上） 5,800円／小人2,500円 ※税・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

【ご予約】 050-3177-4658

【お問合せ】 078-271-3711（ホテル代表番号）

【URL】 <https://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