

2023年11月20日 ビーナズブリッジに誕生する新しいレストラン&amp;バー

**神戸北野ホテルの山口浩が手がける「神戸北野テラス」オープン！**

～ 神戸の景色と自然の恵みを五感で感じる特等席 ～

グランド・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩／神戸北野ホテル総支配人・総料理長：山口浩）は、神戸山手のビーナスブリッジに新しいレストラン&バーからなる「KOBE KITANO TERRASSE（神戸北野テラス）」を11月20日プレオープンとして「世界一朝食」の提供をはじめ、12日2日グランドオープンします。

**◆神戸の絶景と自然の恵みを五感で味わえる「神戸北野テラス」◆**

山口浩が展開する新しい食のステージ「神戸北野テラス」が誕生するのは、神戸山手の人気ビュースポット、ビーナスブリッジ。緑豊かな山の中、街並みの向こうに広がる海に臨み、神戸の躍動も感じられるロケーションです。夜には1,000万ドルの夜景が眼前に迫り、昼と夜、春夏秋冬で表情を変える絶景を心ゆくまでお楽しみいただけます。1階はレストラン、2階はバーという構成で、朝・昼・夜の食事からカフェそしてバータイムまでご利用可能です。神戸北野ホテルからは車で3分ほどの立地。神戸の“別邸”として、これまでの食文化と芸術、そして、新しい歴史と融合するグランドツアー体験をお届けします。

**◆自然と食文化の発信基地 1階レストラン「La TERRASSE（ラ・テラス）」◆**

主に地元食材を使い、オーナー 山口浩が長年培ってきた先進的な料理理論で調理。ここでしか味わえない唯一無二の食体験を提供しています。山口は日本独自の食文化と食材を次世代に繋ぐ活動にも情熱を注いでおり、市場に出回りにくい未利用魚などを積極的に活用したサステイナブル・シーフードメニューもご用意。ビーガンメニューにも対応し、多彩なお客様のニーズにおいしい料理でお応えします。

◆美酒とともに煌めく夜を味わう 2階「amuse Bar（アミューズ・バー）」◆



2階にある「アミューズBar」は、ディナーへの期待を高めるアペリティフ（食前酒）や、美食の余韻に浸るディジェスティブ（食後酒）を楽しめる空間。

神戸の夜景とともに、世界の銘酒に酔いしれていただけます。神戸を満喫できるロケーションで、心に刻まれるひとときをお過ごしください。

◆「世界一の朝食」からディナーまで様々な食体験を提供◆

「La TERRASSE」では、山口がフランス料理界の重鎮ベルナル・ロワゾー氏から受け継ぎ、フランスから持ち帰った「世界一の朝食」もご提供（要予約）。多彩な単品メニューで、ふらっと立ち寄れるランチや、贅沢なディナーコース、優雅なアフタヌーンティーなど、時間帯によって様々な食でおもてなしします。また、皆様での会食や貸切でのパーティーにも対応。記念日など、ハレの日にふさわしい料理をご提供します。



■店舗概要

KOBE KITANO TERRASSE（神戸北野テラス）

（所在地）兵庫県神戸市中央区神戸港地方口一里山

（営業時間）朝食 - 7:30～10:00(L.O)

ランチ - 12:00～13:30(L.O)

カフェ - 13:30～16:00(L.O)

ディナー - 18:00～19:30(L.O)

ただし、プレオープンの11/20～12/1迄は、朝食・ランチの時間帯に「世界一朝食」のみ提供  
※12/2グランドオープンします。

（定休日）火曜日・水曜日（但し、朝食は無休）

（席数）レストラン：36席／バーカウンター8席／ボックス席3カ所

（駐車場）有

（店舗サイト）<https://www.kobekitano-t.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／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)