

神戸北野ホテルグループ初！

自然の恵みいっぱい、 日本の四季を堪能いただけるビーガン料理のコースを始めます。

国際都市 神戸で全世界からの旅人をおもてなし

2,500種にもものぼる食材の宝庫日本、その縮図と言われる兵庫県の素材選びで魅了します。

グラント・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社(代表取締役：山口浩 [神戸北野ホテル 総支配人・総料理長])が展開する「神戸北野テラス」(神戸市・ビーナスブリッジ)は、2025年に開催される大阪・関西万博開催に伴い全世界からお越しになる旅行者にあらゆるお食事を提供することを目指し、来る4月1日(月)よりビーガン料理のコース(ランチ・ディナー)をスタートさせます。

ビーガンとは、環境や動物保護を目的として動物性の食品を摂取しないベジタリアンの一種と定義されています。ベジタリアンの中には、肉、魚、卵を食べるなど個人によって様々な形がありますが、ビーガンは一切口にしないため完全菜食主義とも呼ばれています。こうしたライフスタイルによるビーガンに加え、宗教の教えにより食べられるものが制限される方は世界中にいらっしゃいます。

万博に訪れる外国人は約300万人と想定されていますが、この様な食の背景を満たす対応が遅れている神戸、旅行の醍醐味である食を楽しんでいただけないのは、国際都市神戸としては由々しき事態です。そこで山口は料理人として、大阪・関西万博のひょうごフィールドパビリオンアンバサダーとして、そんな状況を打破すべく、神戸北野ホテルグループ初の試みとして本格的なビーガン料理コースの提供をスタート、日本の、兵庫県の食で世界各国の方々をおもてなし致します。お野菜が好き、美や健康に敏感、アレルギーがあるなど、ビーガンのみならず、神戸北野テラスのフレンチならではの料理の一つとしてお楽しみください。

【フレンチの技術 x 和食視点の素材選びで生み出されるビーガン料理】

フランス料理界の重鎮ベルナール・ロワゾー氏のエスプリを受け継ぐ山口浩

x

菊乃井仕込みの日本料理のエッセンスを持つフレンチシェフ山口優貴

【ビーガンディナーコース全5品 お一人様 12,000円*ランチ4,800円(税・サ込)】 *料理詳細は次ページ参照



<山口 浩>
運営会社代表取締役
神戸北野ホテル
神戸北野テラス
総支配人・総料理長



<山口 優貴>
神戸北野テラス料理長

兵庫県は日本の歴史の縮図と言われており、約2,500種もの食材を持つ稀有な土地です。脈々と受け継がれている食材と向き合ってきた力は、他国での素材選びとは違うきめ細やかさが魅力です。山口浩シェフは、日本料理の中で培われた食材を選ぶ繊細さと、本場フランスで学んだ本格フレンチを融合をさせることをずっと考えていました。

「神戸北野テラス」の料理長である息子の優貴氏はフレンチを学んだ上で京都の老舗料亭「菊乃井」で修業を積んだ実績の持ち主。今回浩氏の想いが親子競演となって結実しました。

【ディナーコースのご紹介】 *手軽にお召し上がりいただけるランチもご用意致します。



<三宝柑の茶わん蒸>

この季節だけの三宝柑の希少な旨みを食べ尽くすアミューズ。

車麩と厳選した季節野菜に、ピューレにした長芋と自家製の乾燥野菜数種類から取ったジュと豆乳を合わせ、三宝柑を器に蒸し上げます。

完熟した果肉をコンフィチュールに変身させたソースをかけて完成です。



<菜園サラダ>

神戸北野ホテルのスペシャリテの一つであるテリーヌをビーガン風アレンジ。

季節の旨みをたっぷり含んだ野菜約10種を散りばめたフレッシュ感が最大の魅力。

各野菜の特徴を最大限に引き出すべく、ゆがく、揚げる、蒸すなど調理法にもこだわった一皿。塩、カレー味など様々な味付けでお召し上がりいただけます。



<大地の根菜ミルフィーユ>

大地の恩恵をいっぱい受けて育った根菜を使ったミルフィーユ。

にんじん、れんこん、ごぼう、りんごをプレスして重ね、間には玉ねぎとマッシュルームのピューレを挟み込んでいます。周りには、のり、大葉、すりごま、パプリカ、玉ねぎ、マッシュルームで作ったオリジナル七味を太陽をイメージして散りばめた、自然との共存を感じていただく盛付をお楽しみください。



<まるごと蕪のステーキ>

蕪を余すことなく使い切った野菜ファーストのメインディッシュ。

ステーキにした大きめの蕪に添えられているピューレは3種。白色は甘味を、クリーム色は焦がした苦みを、グリーンは葉っぱを使い、濃いめの味付けをすることで薬味にし、蕪の全てを食べ尽くしていただけるように仕上げました。



<サラダドゥフリユイ>

お食事の締めとして、季節のフルーツをシンプルに味わっていただくデザート。

全てのフルーツを同じ大きさにカットすることで、忖度無し！フルーツそのものの美味しさを感じていただけます。彩にミントと金箔を散らし、みずみずしさと華やかさを演出しています。

■ KOBE KITANO TERRASSE (神戸北野テラス) 店舗概要 ■

神戸の山・街・海を一望するロケーション、兵庫五国の自然の恵みを五感で感じる事が出来る場所。兵庫、神戸を取り巻く自然や食文化の発信拠点となるレストラン。

(所在地) 兵庫県神戸市中央区神戸港地方口一里山 (カーナビ検索: ビーナスブリッジ)
 (電話番号) 078-894-3200 (FAX番号) 078-894-3377
 (営業時間) 【朝食】 8:00~ 10:00(L.O) 【ランチ】 11:00 ~ 13:30(L.O) 【ディナー】 18:00 ~ 19:30(L.O)
 (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 (40台)
 (公式サイト) <https://www.kobekitano-t.jp/>

<総料理長・山口浩の活動>

①大阪・関西万博ひょうごフィールドパビリオンアンバサダーに就任

兵庫県は海に街、島に里山と自然と共存する観光スポットや食文化も様々。日本の縮図と言われるこの地域にヨーロッパにおける教養観光 ≡ グランド・ツアー の手法を取り入れた新たな提案を持ち込み観光資源に磨きをかけて文化・芸術の域で紹介していきます。

②SDGsへの取り組み

兵庫県の特産物を活かしたサステイナブルな食材を使用したレシピ開発に力を注ぎ、SDGs体験型地域プログラム「サステイナブル・グランド・ツアー ~サステイナブル・シーフードを中心とした世界の食糧安全保障・食文化・国際観光への国際貢献~」にも取り組んでいます。

※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>

広報担当/田川 TEL: 078-272-1909 FAX: 078-230-1907 E-mail: j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp
 【広報委託: アプリレ/加藤 TEL: 090-1895-8713 E-mail: y-aprire61@plum.ocn.ne.jp】