

光降り注ぐパティオダイニング「イグレック」

2024年4月1日(月)より
「ご褒美ランチ&スイーツビュッフェ」をスタート

春色満開・いちごづくしのスイーツビュッフェとコース仕立ての本格料理で新登場！

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社(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「神戸北野ホテル」(神戸市中央区)は、ダイニング「イグレック」のランチを刷新、4月1日(月)より「ご褒美ランチ&スイーツビュッフェ」を始めます。

マナーハウスの中庭に招かれたような、春の光降り注ぐ「イグレック」でお召し上がりいただく新たなランチは、春爛漫！美食のオンパレードです。新メニューの注目は、約20種類のいちごづくしのスイーツビュッフェです。パティシエが丁寧に作り上げたスイーツが大集合！可憐な小菓子から焼立てスイーツまで目にも美しいラインナップに話も尽きない時間になるでしょう。メインディッシュが付いたコース仕立てのお料理に、ホテルパティシエならではの豪華ないちごづくしの本格スイーツと、カジュアルながらも優雅なホテルタイムをお過ごしいただける贅沢なスタイル。女子会、気のおけないお仲間、大切な人とのゆったりランチにと、様々なシーンでご利用ください。



< コース仕立てのお料理 >

丁寧に作られたシャリュキュートリーの贅沢な盛合せに、フランスの野菜の総菜「クリュディテ」の前菜2種にメインディッシュのコース仕立て。食べ放題のスープが3種をお召し上がりいただく満足の上をいくランチです。

< 選べる牛フィレ肉ステーキ >



< いちごづくしのスイーツビュッフェ >

約20種類のホテルメイドの本格スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます。グラススイーツ、ミニスイーツ、隣接するキッチンから提供される焼立てスイーツまで、豊富なバラエティをお楽しみください。



< お得な平日特別価格！！！！ >

5,800円(税・サービス料込)～

-5,000円(税・サービス料込)～

【メニュー詳細】

【コース仕立てのお料理】

満足ボリュームのシャルキュトリー盛合せ
クリュディテ(フランスの野菜の総菜)
メインディッシュ：魚のポワレ、牛フィレ肉ステーキ(+1,200円)からお選びいただきます。
パン(2種)

【食べ放題のお料理】

食べるスープ3種

【いちごづくしのスイーツビュッフェ】

■焼き立てスイーツ

いちごレアチーズブリュレ

■グラススイーツ

いちごプリンアラモード・イルフロタント・シャルロットフレーズ・クレームダンジュバルサミコ

■小菓子

いちごムース・いちごルリジュース・ピュイダムール・いちごマカロン・いちごタルト

■アントルメ

フレジエ・いちごババロワ・いちごクグロフ・いちごとピスタチオのパリブレスト

■焼き菓子

いちごマドレーヌ・いちごフィナンシェ・カヌレいちごマシュマロ・いちごメレンゲ・クッキー

いちごアーモンド

■ソフトクリームパフェ

バラエティに富んだトッピングと共に

【ソフトドリンク】

コーヒー・紅茶・ノンアルコールビール他

■「ご褒美ランチ&スイーツビュッフェ」詳細■

<場所> 神戸北野ホテル1階 ダイニング「イグレック」(神戸市神戸市中央区山本通3丁目3番20号)
<時間> ランチタイム 12:00~13:30(ラストオーダー) クローズ: 15:00
<期間> 2024年4月1日(月)~5月31日(金) * 予定
<料金> 土・日・祝日 5,800円 * 平日特別価格: 5,000円(共に税・サービス料込)~
<内容> コース仕立てのお料理・いちごづくしのスイーツビュッフェ・ソフトドリンクの飲み放題
<電話番号> 078-271-3711
<公式サイト> <https://www.kobe-kitanohotel.co.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: アプリール/加藤 TEL: 090-1895-8713 E-mail: y-aprire61@plum.ocn.ne.jp】