

【秋旬の宝箱】スイーツビュッフェ ～主役はぶどうの女王”シャインマスカット”～ 2025年9月1日(月)よりスタート

シャインマスカットがたくさん詰まったミニパフェが初登場！

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 オーナー：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「スイーツビュッフェ」を、9月～10月の秋限定で、シャインマスカットをメインにした新メニュー **【秋旬の宝箱】スイーツビュッフェ～主役はぶどうの女王”シャインマスカット”～**を9月1日(月)より始めます。
日本生まれの「ぶどうの女王」と呼ばれているシャインマスカットを丸ごと召し上がっていただくスイーツが並びます。可愛らしさで最近大人気のパフェをミニサイズにし、全てのスイーツも食べたい！という想いを叶えます。お食事は、定番の食べ応え抜群スープはもちろん、秋ならではの栗や洋梨をアクセントにしたメニューで、ボリュームたっぷりにおもてなし致します。



■スイーツラインナップ

【シャインマスカット】1)シャインマスカットのミニパフェ 2)シャインマスカットショートケーキ 3)シャインマスカット大福 4)シャインマスカットムース 5)シャインマスカットとアールグレイのジュレ 6)シャインマスカットスムージー

【栗の焼き菓子】1)和栗のモンブランタルト 2)焼きたてマロンパイ

【秋旬の宝箱ミニスイーツ】

1)プラリネダコワーズ 2)焦がしバターサンド 3)フロランタン 4)ノワゼットショコラケーキ 5)キャラメルショコラサンド 6)キャラメルチーズケーキ 7)キャラメルシフォンケーキ 8)いちじくチョコトリュフ 9)焼きチョコクッキー 10)りんごのムース 11)キャラメルプリン 12)ソフトクリーム

【ディナー限定】ミル・ミルサントノーレ

■スイーツビュッフェのポイント！

①【ディナー限定】

大人気！「ミル・ミルサントノーレ」

目の前でパティシエが組み立てるスペシャルスイーツです。キャラメルシューと生クリームが精巧な建築のように積み上げられた美しさ。神戸北野ホテルならではの本格フランス菓子の技術が詰まった逸品です。



①

②【ランチ・ディナーどちらも楽しめる！】

ギャルソンスタイルでサーブ

焼き立てを温かいうちにと、スタッフがテーブルまでご提供させていただきます。



②

■お食事も充実！秋の栗と洋梨がアクセントのメニューも！

食べ応え抜群のスープ、メイン系からお食事まで豊富なバリエーション

最初にプレートからスタートする、神戸北野ホテルならではのビュッフェ。

今回は、洋梨、野菜、カリカリにしたベーコンやチーズにバルサミコの酸味が食欲をそそる華やかなオープンサンドから始まり、洋梨レリッシュソースの魚のフライ、栗とさつまいものピラフ、カボチャのポタージュと、旬を取り入れたお食事が並びます。



【ランチ限定】

「鶏むね肉のブランケットソース」

大きな塊をお客様の目の前で切り分けご提供致します。



9月～10月限定【秋旬の宝箱】スイーツビュッフェ～主役はぶどうの女王“シャインマスカット”～

【ランチ・ディナー】 平日 5,900円 土日祝日 6,300円(税・サービス料込)

※お子様料金は別途ございます。

※時間制限は設けておりません。お食事からティータイムまで、ゆっくりお寛ぎください。

■ダイニング「イグレック」概要■

<場所> 神戸北野ホテル 1階 ダイニング「イグレック」(神戸市中央区山本通3丁目3番20号)

<時間> 【ランチ】 12:00～13:30(ラストオーダー) クローズ：15:00

【ディナー】 17:30～19:30(最終来店時間) クローズ：21:30

<電話番号> 078-271-3711

<公式サイト> <https://www.kobe-kitanohotel.co.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>

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：アプリーレ/加藤 TEL：090-1895-8713 E-mail：y-aprire61@plum.ocn.ne.jp】