

【神戸北野ホテル】至福のいちごスイーツビュッフェ ～アシェット・デセールの赤と白の魔法～

期間：2026年1月8日(木)～3月31日(火)

フレッシュいちごを堪能できる大人気“こぼれいちご”も！

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)内ダイニング「イグレック」のスイーツビュッフェが、2026年1月8日(木)より、いちごの赤と対象的な白をイメージし、フランスのデザート様式「アシェット・デセール」の華やかな世界を表現した新メニューに刷新します。「アシェット・デセール」とは、出来立てのデザートを一皿に盛り付けるフランス料理のデザートスタイルで、提供されたその瞬間に五感を震わせる美しさをたずさえています。愛らしい赤と白のいちごのスイーツで、お客様だけの「アシェット・デセール」をお楽しみ下さい。



■スイーツラインナップ(ランチ20種・ディナー21種)

【登場の度に大人気！】新鮮ないちごをお好きなだけ！「こぼれいちご」

【パティシエいちごおし】いちごのミニパフェ

【ペインティングクッキー】オリジナルで作り上げる楽しさ！今回のメインはうさぎさん！

【焼きたて】ホワイトチョコ入りいちごガナッシュフォンダンショコラ

【ディナー限定】いちごのミル・ミルサントノーレ

【その他ラインナップ】赤いいちごムース・白(ホワイトチョコ)のいちごムース・いちごのタルト・いちごのロールケーキ・いちごのキャンドルケーキ・いちごのクレームダンジュ・いちごのパンナコッタ・いちごのマカロン・いちごのアメリカンクッキー・いちごのギモーブ・いちごの生チョコレート・いちごのサングリア(アルコール入)・いちごとシールドのジュレ(アルコール入)・マンディアンショコラ・アーモンドチョコ・ソフトクリーム(いちご・バニラ)

■スイーツビュッフェのポイント！

【ディナー限定】

「ミル・ミルサントノーレ」

いちごの赤ピンクの優しいたたずまいを美しいサントノーレタワーに組み上げています。思わず歓声をあげてしまう、神戸北野ホテルでしか体験できないスイーツです。



【ランチ・ディナーどちらも楽しめる！】

「こぼれいちご」

お客様から高い支持をいただいている人気メニュー。厳選した新鮮ないちごを、お好きなだけお召し上がり下さい。



「ペインティングクッキー」

前回初登場で大好評！オリジナルクッキーをお作りいただきます。お子様はもちろん、大人も笑顔になるアトラクション。今回はうさぎさんでお楽しみ下さい。



■フードビュッフェの充実も見逃せません！

パンキッシュといちごを使ったサラダの一皿からスタート、定番の食べるスープは、クラムチャウダーとお野菜とお肉を煮込んだガルビュール、いちごも楽しめる白身魚のデュグレなど盛り沢山！スイーツのことを忘れてしまいそうになるラインナップです。



【ランチ限定！】

「チキンのチーズパン粉焼き」

パン粉のカリッとした食感、チーズの濃厚な風味、トマトソースの酸味の三位一体のベストマッチングをご堪能下さい。



至福のいちごビュッフェ～アセット・デセールの赤と白の魔法～

【期間】 2026年1月8日(木)～3月31日(火)

休館：2月13日(金)ランチ～2月21日(土)ランチ ※2月21日(土)ディナーより通常営業

【価格】 ランチ・ディナー共に 大人6,300円・子供4,000円(税・サービス料込)

■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(最終ご来店時間) 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】