

「神戸北野テラス」の新しいダイニングスタイルを提案 【Low&Slow バーベキューセット】を 2026年4月17日（金）より提供開始

- 時間をかけて旨みを引き出す低温調理製法「Low&Slow」
- 神戸の街と海を一望できる開放的なロケーション
- 空、風、景色、そして流れる時間まで味わう新たな食体験

グランド・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])が運営する「神戸北野テラス」(神戸市・ビーナスブリッジ)は、新たなダイニング体験としLow&Slow製法を取り入れたバーベキューセットを、2026年4月17日（金）より屋外エリア「テラスのテラス」にて提供開始いたします。

屋外で豪快に焼き上げる一般的なバーベキューとは一線を画し、時間をかけて肉の旨みを丁寧に引き出す低温調理製法「Low&Slow（ローアンドスロー）」を採用した特別メニューです。

神戸の街を一望する開放的な空間で、空を見上げ、風を感じながら味わうひときは、「神戸北野テラス」でしか出会えない特別な食体験です。

「神戸北野テラス」のロケーションが生み出す価値と、「Low&Slow」という調理思想を融合させ、食事を単なる一皿ではなく、五感で楽しむ“時間の体験”へと昇華させました。

雨天時には、天候に左右されずお楽しみいただけるよう、レストラン店内にてお召し上がりいただきます。



*写真は2~3人盛りのイメージです。

Low & Slowなバーベキューセットとは・・・。

～丁寧な火入れが育てる肉の旨み、相性豊かな野菜料理、気軽なピッツァまでを一皿に～

■コンセプト

<製法> 塊肉3種を約3日かけて、低温調理火入れで旨みを引き出すLow&Slow製法

<景色> 陽光降り注ぐテラスエリアから一望する神戸の街と海

<時間> 六甲山にそよぐ風と木々の香りで感じるゆるやかな時の流れ

豪快にお肉を楽しむ！と言えば、屋外で焼き上げる一般的なバーベキューを思い浮かべます。一方で「神戸北野テラス」がご提案するのは、それとは異なる“Low&Slow(ローアンドスロー)”という、時間と手間を惜しみなくかける低温調理製法です。食材と真摯に向き合い、じっくり火入れを重ねることで、肉の旨みを育てることに専心しました。焼くだけでは引き出せない、素材本来の深い味わいの世界へ誘います。

■3日以上かけて火入れする圧巻のお肉3種

大きな塊肉を低温で長時間かけてじっくりと火入れをすることで、肉の旨みを丁寧に引き出し、しっとりとした食感と深い味わいに仕上げました。3日以上かけて仕上げるのは、以下の3種です。

- ・豚肩ロースのプルドポーク
- ・10種以上のスパイスで漬け込み燻製チップでスモークしたスペアリブ
- ・お味噌とヨーグルトでマリネしたチキン

特にプルドポークは、持ち上げるだけでほろほろとほどけていく肉にしたたる脂が絡む至福の一品です。

《左写真は、手の中でほどけていくプルドポーク》



■ワンプレートに繰り広げられる食の調和

Low & Slow製法で仕上げた3種のお肉を最後まで美味しく召し上がっていただけるよう野菜のマリネ4種、自家製サルサソースを添えました。ピッツァ&フライドポテト、エビのケイジャン焼きを盛り込みワンプレートに仕上げました。

お肉の力強さ、ピッツァの気軽さ、野菜料理の彩りと奥行き調和は「神戸北野テラス」独自の世界感で、お客様の食体験をアップデートしてまいります。

*写真は2~3人盛りのイメージです。



■”食の体験“を”時間の体験“に昇華させる「テラスのテラス」という屋外ロケーション

当メニューは、「神戸北野テラス」の屋外空間「テラスのテラス」でご提供する特別メニュー。遮るもののない空、山に吹く風、眼下に広がる神戸の街と海。抜群の景色の中で味わう一皿は、単なる食事にとどまらず、この場所でしか得られない時間の体験へと誘います。「外で食べる」のではなく、「ここでしか味わえない製法・景色・時間を楽しむ」神戸北野テラスは、そんな新たなテラスダイニングの価値をお届けいたします。



「テラスのテラス」から
見渡す神戸の街と海

バーベキューセット&ピッツァ【詳細】

■提供期間 : 2026年4月17日(金)～

■価格 : お一人様2,980円(税サ込) ※要予約(前日までの予約が必要です。)

■メニュー(全11種)

【Low&Slow製法のお肉3種】

- ・ほろほろほぐれる豚肩ロースのブルドポーク
- ・10種以上のスパイスで漬け込み、燻製チップでスモークしたスペアリブ
- ・お味噌とヨーグルトでマリネしたチキン

【サイドメニュー8種】エビのケイジャン焼き、ピッツァ(マルゲリータ)、フライドポテト、野菜のマリネ4種、自家製サルサソース、

■サービス: 「神戸北野ホテル」から「神戸北野テラス」まで、定時運行の送迎車をご利用いただけます。

■雨天時: レストラン店内にてご提供いたします。

※写真はイメージです。※本企画は予告なく内容を変更、または終了する場合がございます。

■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】12:00～13:30(L.O) 【カフェ】12:00～14:30(L.O) 【ディナー】18:00～20:30(L.O) 【テラスエリア】11:00～

<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(駐車場)有(40台)

<公式サイト> <https://www.kobekitano-t.jp/>

<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】