

姫路のレモンケーキ専門店「レゾンデートル」の味を神戸北野で

新装 神戸北野「ホテルブティック」に人気のレモンケーキが登場

～国産レモン丸ごと使った記憶に残るレモンケーキ～

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営する神戸北野ホテル（所在地：神戸市、総支配人・総料理長：山口浩）は、2022年6月1日よりリニューアルオープンする [ホテルブティック] に、姫路にあるレモンケーキ専門店「Raison d'être(レゾンデートル)」が新たに進出してレモンケーキの販売を開始します。

◆「Raison d'être. Ensemble c'est la vie.(レゾンデートル・セラビ)」が誕生◆

「Raison d'être(レゾンデートル)」は2020年、姫路にオープンした大人気のレモンケーキ専門店。爽やかな余韻が残るしっかりとしたレモン感、そして、しっとりもっちりとした食感が印象的なレモンケーキが好評です。

「Raison d'être(レゾンデートル)の女性オーナーの感性が光るこのレモンケーキは、新しい焼き菓子世界の幕開けと言えるでき栄え。西洋生まれのレモンケーキが、日本人の趣向にぴったりマッチした食感に仕上がっています」と、総支配人・総料理長山口浩が心奪われた美味しさ。「夏にはキンキンに冷やして食する」というコンセプトも斬新です。このレモンケーキを、2022年6月1日に神戸北野のセレクトショップ[ホテルブティック]がリニューアルオープンするにあたり、「Raison d'être. Ensemble c'est la vie.(レゾンデートル・セラビ)」として新規出店します。



今回販売するレモンケーキには、ワックスや防カビ剤などを使わず大切に育てられた、安心・安全な国産レモンを使用。果実・果汁だけでなく皮まで丸ごと使い、山口浩がこれまでに培ってきた「世界の朝食」のコンフィチュールのノウハウや技術も注ぎ込んでいます。

こだわりの製法と凝縮されたレモンの魅力がいつまでも口の中に広がる究極のレモンケーキは、幅広い年代の方にお楽しみいただける味わいです。冷やすとさらに美味しさが引き立ちます。



販売価格（税込み）

- ・大 430円/個
- ・小 220円/個

< 報道関係各位 >

◆ ここはどこ？フレンチ・アンティーク雑貨に包まれた “Art de vivre アール・ド・ヴィーヴル” な店舗へリニューアル◆

神戸北野ホテルのオリジナルグッズやギフト商品などを扱っているセレクトショップ [ホテルブティック] は、内装を一新して2022年6月1日にリニューアルオープン。フランスはパリにあるような可愛いお店をイメージした“Art de vivre アール・ド・ヴィーヴル” 「生きる事すべてがアート」をコンセプトにした店舗に生まれ変わります。

これまで同様、オリジナル焼き菓子やコンフィチュールといった人気アイテムと共に**Raison d'être.**

Ensemble c'est la vie.のレモンケーキも販売します。ホテル宿泊の記念となる品や、他にはない神戸土産が見つかるセレクトショップにご期待ください。



【 Instagram 】

Raison d'être. Ensemble c'est la vie.

レモンケーキ専門店 レゾンデートル・セラビ

Instagram



店舗概要

【店 舗 名】 神戸北野ホテル ホテルブティック

【所 在 地】 神戸市中央区山本通3丁目14-15

【お問合せ】 ホテルブティック：078-222-1909

【 URL 】

神戸北野ホテル公式サイト

<https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>



< このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ >

神戸北野ホテル 広報担当／田川 TEL：078-272-1909（直通） FAX：078-230-1907

Email：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp