

他にも、アンダルシア地方発祥で“飲むサラダ”とも呼ばれる「ガスパチョ・レギューム」、ガリシア地方の「タコのカリシア風」など地方の名物料理や、スペインではバルの大定番「パタタス ブラバス」「トルティージャ」など。食後のデザートには、カタルーニャ地方の伝統的スイーツで表面パリパリ中身はとろ〜りのスペイン版クレームブリュレ「クレマ カタラナ」を。



スペインで愛されるお料理や、食材を使用したお料理など多数ご用意しており、スペインの魅力を存分に楽しめるフェアとなっています。

10月1日からは「ドイツフェア」を予定、今後も各国をテーマにしたフェアを開催予定です。

《スペインフェア概要》

【期間】2019年7月1日(月)～9月30日(月)

【時間】17:30～23:00(L.O.22:00)

【料金】379円(450円)～

【料理メニュー例】

- パタタス ブラバス 505円(600円)
- トルティージャ(スペイン風オムレツ) 505円(600円)
- ハモンセラノ(スペイン産生ハム) 674円(800円)
- スペイン産ムール貝の白ワイン蒸し 716円(850円)
- シーフードパエリア 1,347円(1,600円)
- スペイン産イベリコ豚のロースト 1,684円(2,000円)
- クレマ カタラナ 674円(800円)

※写真はイメージです

※都合によりメニュー内容が変更となる場合があります

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております

■ FINE DINING & LOUGE TORIKO概要

営業時間:朝食 7:00-10:00(L.O.10:00)

ランチ:11:30-14:30(L.O.14:00)

ディナー:17:30-23:00(L.O.22:00)

【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

078-291-0701(予約係直通 9:00～18:00)



■神戸三宮東急REIホテル概要

「みなとまち神戸」をイメージしたモチーフを配した、ロビー・フロントと、コンセプトの異なる3つの客室フロアをご用意。2018年4月にリニューアルオープンしたFINE DINING & LOUNGE TORIKOでは「食の世界旅行に出かけよう！」と題し、各国をテーマにしたフェアを開催しています。



所在地: 〒651-0096

兵庫県神戸市中央区雲井通6-1-5

TEL: 078-291-0109(代表)

部屋数 235室、レストラン 1ヶ所、宴会場 6ヶ所

<本件に対するお問合せ先>

神戸三宮東急REIホテル 販売促進 小宮(こみや)

電話: 078-291-0169

ファックス: 078-221-2917

メールアドレス: a.komiya@tokyuhotels.co.jp