

2019年6月27日

スペイン産ムール貝にイベリコ豚！スペイン料理満載で楽しむ夏のフェア



神戸三宮東急REIホテル(兵庫県神戸市 総支配人:宮崎公之)は、2019年7月1日～9月30日の期間、1階 FINE DINING & LOUNGE TORIKOのディナータイムでスペインフェアを開催します。

「食の世界旅行に出かけよう！」と題して開催している各国をテーマとしたフェアの第七弾となる今回は、昨年夏に好評を頂いた「スペインフェア」が復活。

スペイン産ムール貝やハモンセラノ、トルティージャなどスペインバルの定番料理だけでなく、彩り豊かなサラダや、野菜料理などもご提供します。

スペイン料理は、地域ごとにその特産品を生かし海の幸、山の幸の両方楽しめるのが特徴です。

今回のフェアでは海の幸は「スペイン産ムール貝」をこだわり食材としてご用意し、「アヒージョ」「パエリア」「白ワイン蒸し」「フィッシャーマンスープ」「スパゲッティ」「リゾット」などのお料理でお召し上がりいただけます。



山の幸のこだわり食材としては、スペインを代表する食材「イベリコ豚」をご用意し、「イベリコ豚タンのアヒージョ」「イベリコ豚のロースト」をお召し上がりいただけます。

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)
- ハモンセラーノ(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