

報道関係各位

2022年11月15日

和牛・鯛・あわび・ウニ、贅沢食材で織りなす 3日間限定のクリスマスディナー

神戸三宮東急REIホテル（兵庫県神戸市中央区雲井通6丁目 総支配人：宮崎公之）は、2022年12月23日（金）から12月25日（日）の3日間、レストラン「トリコ」（1F）にてクリスマスディナーコースを販売いたします。



WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/95803/index.html>

心躍るクリスマスの夜を彩るディナーには、シェフが厳選した食材を丁寧な仕込みで華やかに仕上げる全9品のコースをご用意いたします。



前菜は2品。赤ピーマンのプディングにはハモンセラーノとミニモッツアレラチーズのカナッペを添え

て。 **サーモンに北海道産キタアカリを使ったマッシュポテトをあわせたシガレット仕立て**は、五穀と五豆をレモンとオリーブで和えた粒々食感の楽しいさっぱりとした付け合わせと、口の中で弾けて風味豊かな味わいが広がるキャビアのような粒状のオリーブオイルをトッピングしました。

淡路島産オニオンを使ったスープは、器の上部をパイで包んで焼き上げました。サクサクのパイをくずした瞬間にたちのぼる芳醇な香りも楽しめます。

魚料理は贅沢な食材を盛り込んだ一皿「**鯛・帆立貝柱のベーコン巻き・鮑のアンサンブルを雲丹のフランにのせて トリュフ風味のカプチーノ添え**」。皮目はパリッと白身はふんわりと焼いた鯛、ベーコンの塩味が旨味を引き立てる帆立貝柱のベーコン巻き、やわらかく火入れした鮑を雲丹のフランの上に乗せ、更にその上に刻んだトリュフがほんのりと香る泡をトッピングしています。

それぞれの食材のおいしさが重なり合う特別な一皿です。

白ワインにレモンを合わせた**お口直しのグラニテ**を挟んで、メインのお肉料理は**和牛のグリル**を。和牛ならではのまろやかで甘みのあるサシの入ったロース肉をグリルにし、お肉の濃厚なうま味に負けない濃厚なソースを合わせました。

コースを締めくくるデザートは「**ピスタチオジェラートとクランブルのチョコドーム フランボワーズソース**」。ピスタチオのピューレに、牛乳・卵黄・生クリームなどで仕上げた自家製のジェラートは、なめらかな食感とコク、ピスタチオのフレーバーが濃厚なリッチな味わいです。

カリカリとほろほろの食感が楽しめる自家製のクランブルと甘酸っぱいフランボワーズソース、ホワイトチョコレートのドームを被せてご提供します。

異なる食感やフレーバーのハーモニーをお楽しみください。

魚料理と肉料理が異なる全8品の「スヴニールコース（5,500円）」もご用意しております。

トリコでは検温や消毒の徹底など感染症拡大防止に努めており、大切な人と過ごす思い出に残るひとときを安心してお過ごしいただけます。



《クリスマスディナーコース 概要》

【期間】 2022年12月23日（金）～12月25日（日）

【時間】 17:30～22:00（入店は20:00まで）

※前日15時までにご予約ください

【特典】 公式WEBサイトからのご予約先着30名さまに乾杯用グラスシャンパンをプレゼント

【アヴニールコース ¥7,500】

- 赤ピーマンのブディング
生ハムとモッツアレラチーズのカナッペを添えて
- サーモンとマッシュポテトのシガレット仕立て
- パイで包んだ淡路島産オニオンチャツネの入った
コンソメスープ 菜園風
- 鯛・帆立貝柱のベーコン巻き・鮑のアンサンブルを
雲丹のフランにのせて
トリュフ風味のカプチーノ添え
- 白ワイン香るレモンのグラニテ
- 和牛ロース肉のグリル ドライトマトの猟師風ソース
- パン
- ピスタチオジェラートとクランブルのチョコドーム フランボワーズソース
- コーヒー



【スヴニールコース ¥5,500】

- 赤ピーマンのブディング
生ハムとモッツアレラチーズのカナッペを添えて
- サーモンとマッシュポテトのシガレット仕立て
- パイで包んだ淡路島産オニオンチャツネの入った
コンソメスープ 菜園風
- 帆立貝柱のベーコン巻きと的鯛のポワレ
キノコのテリーヌ添え
トリュフ入りカリフラワーのソース
- 軽くスモークした牛フィレ肉のステーキ ドライトマトの猟師風ソース
- パン
- ピスタチオジェラートとクランブルのチョコドーム フランボワーズソース
- コーヒー



※写真はイメージです

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております

※「スヴニールコース」の牛フィレ肉のステーキはオーストラリア産を使用しています

■ FINE DINING & LOUNGE TORIKO (ファイン ダイニング アンド ラウンジ トリコ) 概要

営業時間：朝食 7:00～10:00
ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)
ディナー 17:30～22:00

【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

神戸の中心地三宮エリアにあり、JR・私鉄・地下鉄各線の駅からいずれも徒歩2分～5分程度の好立地。館内は「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タイプの客室フロアをご用意しています。部屋数 235室、レストラン 1カ所、宴会場 6カ所

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)



【感染症拡大防止の取り組み】

神戸三宮東急REIホテルでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/information/64379/index.html>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

神戸三宮東急REIホテル 担当：販売促進部 小宮（こみや）
電話：078-291-0109 FAX：078-221-2917
メール：a.komiya@tokyuhotels.co.jp