

とデミグラスソースをご用意しており、味変を楽しみながら何枚でもお召し上がりいただけます。



デザートコーナーには、とろけるチョコレートが噴水のようにみなみと湧き出る**チョコレートファウンテン**とそのチョコレートを絡めてお召し上がりいただける**プチシュー**や**フルーツ**、小さなグラスに入れて提供する**ヴェリーヌ**と呼ばれるミニスイーツが並びます。

トリコでは検温や消毒の徹底など感染症拡大防止対策に努めており、安心してお過ごしいただけます。これからも感染症拡大防止措置をとりながらも、季節のイベントや楽しい企画をお届けしてまいります。

「お正月ランチバイキング 概要」

【期間】 2023年1月1日（日）～1月3日（火）

【時間】 11:30～14:30 «90分時間制» ※入店は13:30まで

【料金】 大人（中学生以上） 3,200円

シルバー（65歳以上） 2,700円

小学生 1,500円

幼児（3歳～5歳） 1,000円 乳児（2歳まで） 無料

【予約特典】 公式サイトからのWEB予約で 大人3,200円⇒2,880円をご利用いただけます。

【食べ放題料理内容】

「冷製料理」

- ・スモークサーモン 菜園風 ・紅茶鴨オレンジ風味 五種の豆と五穀を添えて
- ・ミニモッツアレラチーズとミニトマトのカプレーゼ風 ・サラダ7種

「温製料理」

- ・真空調理でやわらか仕上げたローストポーク トマトソース ・海の幸香るパエリア
- ・白身魚のオープン焼き オランダーズソース ・淡路島産玉ねぎとチョリソーのピッツァ
- ・パスタ ・チキンのから揚げとフライドポテト ・色とりどりの中華点心
- ・スープ ・パン各種 ・兵庫県産ひのひかりのご飯

「スペシャル料理」 ★オーダー制で何枚でも食べ放題★

- ・サーロインステーキ ポン酢おろしソース&デミグラスソース添え

「デザート」

- ・チョコレートファウンテン ・プチシュー ・フルーツ ・ヴェリーヌ類

「ドリンク」

- ・ドリンクバー（ソフトドリンク類、コーヒー類）

■ 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)

【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

T E L : 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おります。

<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