

2019年12月20日

57°C絶品！贅沢な牛もも肉の厚切りステーキがメインの
お値打ち(5,000円)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 総支配人:宮崎公之)は、2019年12月21日～12月25日の期間、1階 フайнディング アンド ラウンジ トリコ(*以下トリコ)にて「クリスマスディナーコース」を販売します。

クリスマスの特別な夜に、じっくりと時間をかけて仕上げる調理法や、旬の兵庫県産野菜を多用するなど料理長の想いがこもった内容となっています。

メインの肉料理「国産牛もも肉のロティ」は、国産牛もも肉を57°Cの低温で90分じっくりと加熱した後に表面を焼くことでしっとりと柔らかい食感に仕上げ、さらに滑らかなピュレにした旬のごぼうと少し甘めのマデラソースを合わせた一皿です。また、普段より人気の高い「牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ」がメインのコースもご用意しました。



前菜は三皿をご用意しました。

一皿目:「チキンのバロティーヌ トリュフ風味」。バロティーヌとは開いた肉に詰め物をして火を入れたフランス料理で日本で言う“八幡巻き”のような料理です。刻みトリュフ入りの鶏のムースと人参、インゲンなどを鶏むね肉で巻いてあります。

二皿目:「フォアグラのブリュレ」は、フォアグラを生地に混ぜて作った贅沢なブリュレに白ワインやスパイスでコンポートにした林檎をあわせました。最後にトッピングした泡から漂う白ポートワインの香りがアクセントになっています。

三皿目:「六甲シャンピニヨンのファルス ブルギニヨン風」。地元神戸六甲で採れるキノコにガーリックとパセリを混ぜたバターで仕上げました。ガーリックの強さに負けないキノコの旨みをご堪能いただけます。前菜三皿は優しい味わいから徐々に濃く強めの味わいへの変化を楽しめる構成となっています。

魚料理は、「岩津ねぎと魚介のブイヤベース」。有頭海老・鯛・ムール貝などの旨みの詰まったブイヤベースに兵庫県但馬の伝統野菜・岩津ねぎをトッピングしました。岩津ねぎは生産量が少なく関西以外ではあまり見かけない食材ですが、豊かな香りと甘みで存在感のあるアクセントになっています。



デザートにご用意したのは「パブロバ」。パブロバは低温でサクサクに焼いたメレンゲに生クリームをかけて食べるニュージーランドのクリスマス定番のデザートです。ニュージーランドフェア(2019年5月開催)でとても好評だったので、クリスマスコースのデザートとして再登場させました。甘いメレンゲに甘さ控えめのたっぷりの生クリームとベリーソースで仕上げたパブロバは、雪山のようなビジュアルにフルーツのアクセントが効いたクリスマスらしい一皿です。

前菜からデザートまで、料理長のこだわりが詰まったクリスマスディナーコースで心に残る思い出のひとときを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】2019年12月21日(土)～12月25日(水) 【時間】17:30～23:00(L.O.21:00)

【コース内容】

- チキンのバロティーヌ トリュフ風味
- フォアグラのブリュレ 林檎のコンポート添え 白ポートワインの香り
- 六甲シャンピニヨンのファルス ブルギニヨン風
- 岩津ねぎと魚介のブイヤベース
- 国産牛もも肉のロティ ごぼうのピュレとマデラソース 兵庫県産野菜を添えて
- パン
- パブロバ ノエルスタイル
- コーヒー

【料金】 5,000円(サービス料・消費税込)

【コース内容】

- チキンのバロティーヌ トリュフ風味
- フォアグラのブリュレ 林檎のコンポート添え 白ポートワインの香り
- 六甲シャンピニヨンのファルス ブルギニヨン風
- 岩津ねぎと魚介のブイヤベース
- 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフソース
- パン
- パブロバ ノエルスタイル
- コーヒー

【料金】 6,000円(サービス料・消費税込)

※写真はイメージです



■FINE DINING & LOUNGE 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)

【お客様のご予約・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2~5分の好立地。

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ヶ所、宴会場 6ヶ所

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)



<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:078-291-0109 ファックス:078-221-2917

メールアドレス:a.komiya@tokyuhotels.co.jp