

2019年8月8日

## スペイン王室御用達スパークリングをフローズンスタイルで



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8月9日～9月30日の期間、1階 FINE DINING & LOUNGE TORIKO(トリコ \*以下トリコ)でスペイン王室御用達ワイナリー「コードーニュ」のスパークリングワイン「BARCELONA(バルセロナ)」1872」をフローズンスタイルで販売いたします。

2019年7月1日(月)よりトリコでは「スペインフェア」を開催しています。連日の猛暑が続く中、トリコスタイル\*で提供する本格的なスペイン料理の一品一品にあう、見た目にも涼しげなドリンクが提供できないかとスタッフが考えました。

「BARCELONA(バルセロナ)1872」をシャーベット状に凍らせて、さらに「BARCELONA(バルセロナ)1872」を注ぐ、シャーベットとスパークリングを同時に楽しむカクテルです。凍らせる過程で何度か崩すことで、氷粒の角がとれ空気が入ることでフワフワな食感になります。さらにスパークリングは綿に浸み込むようにシャーベットに吸い込まれます。

スペイン産生ハム ハモンセラノやパタタスブラバス(フライドポテトにピリ辛ソースと半熟卵)やムール貝の白ワイン蒸し とお楽しみください。

路面に向いたトリコの開放的な店内で、涼を感じるカクテルと本格スペイン料理の数々をお楽しみください。

\*トリコスタイル 世界各国の料理を限りなく再現しながらも、沢山の種類の料理を一皿379円(450円)～提供することで、料理と飲物を自分好みで楽しむスタイル

### 《FROZEN BARCELONA(フローズンバルセロナ)》

販売期間:2019年8月9日～9月30日

価格:758円(900円)

### 《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 カタナラ 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 & LOUGE 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