

2018年4月25日

トラディショナルなビストロ料理と100種以上の豊富なドリンクを 気軽に楽しめるダイニングが神戸三宮に新登場！



神戸三宮東急REIホテル(兵庫県神戸市 総支配人:宮崎公之)では、1階レストランの全面改装を行い4月28日(土)に、「FINE DINING & LOUNGE TORIKO」と店名を改めリニューアルオープンします。

改装前は「レストラン シャングリ・ラ」として、夕食はご宿泊者を中心に、コース料理・セット料理を主としたメニュー構成で営業をしてきましたが、三宮という神戸の中心地で「街と自宅が近いエリア」であることからご宿泊者だけでなく、近隣のサラリーマンやOLをメインターゲットに地元の皆さまが「気軽にお酒とお料理を楽しめるお店」へとリニューアルします。

朝食は神戸ならではの洋食と兵庫県産食材をふんだんに使用した和洋バイキング、ランチは HALF バイキング、そして今回大きく変わったディナータイムにはトラディショナルなビストロ料理を中心としたア・ラ・カルト豊富なドリンク、季節毎に開催する世界各国のフェアメニューを提供します。

朝・昼は大きな窓と照明で明るく爽やかな雰囲気、夜には照明を落して「飲める雰囲気」を演出し、昼と夜で異なる顔を持つお店としてどの時間帯でもお楽しみいただけます。

今回特に品揃えにこだわったドリンクはクラフトビールや5大ウィスキーのハイボールをはじめ100種類以上ご用意しました。兵庫県産の日本酒や、焼酎、ワイン、サワー、カクテルなどバラエティも豊富です。



お料理は、ビストロの定番「パテ・ド・カンパーニュ」「バベットステーキ」や、マカロンやクレームブリュレなどスイーツに見えるフォトジェニックなオードブル、丁寧な仕込みで仕上げる「自家製ベーコン」などホテルクオリティの味をご提供します。また店内中央のショーアップテーブルから「オリーブ」「ピクルス」「カプレーゼ」「プロシュート」などクイックメニューも気軽にお楽しみいただけます。

季節毎に開催する「食の世界旅行に出かけよう」フェアの第一弾はイタリアフェア。4月28日～6月30日で開催、ピザ・パスタ・リゾットなど王道メニューやスイーツを提供します。

今後は、年間を通してスペインフェア・フランスフェア・アメリカフェアなどを予定しています。



今回このリニューアルを記念したオープン特典をご用意しました。(ディナータイムご利用限定)

4月28日限定:シャンパンの最高峰とも云われる「ドン・ペリニオン」を先着予約40名さまに振る舞います。

4月28日～5月18日:期間中、前日までのご予約で、全種類のドリンクを半額でご提供します。

FINE DINING & LOUNGE TORIKOは、気軽にお酒とお料理を楽しめるお店として、地元神戸の皆さまに愛され、その名の通り「お客様を虜にするお店」を目指します。

■FINE DINING & LOUGE TORIKO概要

オープン日時:4月28日(土)朝食7:00~

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)



■神戸三宮東急REIホテル概要

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

※2015年4月1日、株式会社東急ホテルズの

ブランド再編に伴い、神戸東急インから名称変更



<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