

報道関係各位

2023年7月11日

冷製茶碗蒸しやハワイアンバーベキューチキンなど6種のメインが 食べ放題！「夏の食べ放題ランチプラン」を販売

神戸三宮東急REIホテル（兵庫県神戸市中央区 総支配人：宮崎公之）では、2023年8月1日（火）から2023年9月30日（土）まで、レストラン「トリコ」（1F）にて「夏の食べ放題ランチプラン」を販売いたします。



WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/103483/index.html>

おかわり自由で何度でもオーダーできる6種類のメイン料理には夏を意識したお料理が登場。

エビ、イカ、アサリなどのシーフードを生クリームベースで洋風に仕上げた**茶碗蒸し**は、ひんやりと冷たくご提供します。パイナップルジュース、フルーツチャツネ、カレースパイスを合わせて、真空で一晩マリネしてからオーブンで焼き上げた「**ハワイアンバーベキューチキン**」は、ほどよくスパイシーで食欲をそそる一品です。

低温調理でしっかりと柔らかく仕上げた**ポークコンフィ**には甘酸っぱいバルサミコソースを合わせて。

牛肉の赤ワイン煮込み、**白身魚としし唐の天ぷら**も。月替わりでご提供する**ローストビーフ**と**サーロインステーキ**はどちらもさっぱりとおろしポン酢でお召し上がりください。

全てのお料理は通常の約半分のサイズとし、90分の時間制でオーダー毎にお好きな組み合わせの2種類のお料理をお選びいただき、何度でもおかわり自由の食べ放題です。

buffetコーナーには、サラダバー・デリ・スープ・パン・ライス・デザート・ドリンクバーを用意しております。デザートコーナーにはオレンジやコーヒー風味の日替わりのゼリーなど夏らしく涼やかなデザートも並び、いずれも食べ放題・飲み放題でご利用いただけます。

また、土・日・祝日限定でカレーも登場します。



ご予約特典として、ご利用前日の17時までに予約されたお客さまを対象に「抹茶ブリュレ」をご提供します。

なめらかな口あたり、優しい甘さ、ほんの少しほろ苦い抹茶風味を感じられるシェフオリジナルレシピのクレームブリュレです。

大きな窓から差し込む光と高い天井で明るく開放的な店内で、“お好きなものをお好きなだけ”楽しめる食べ放題ランチをお楽しみください。

「夏の食べ放題ランチプラン 概要」

【期間】 2023年8月1日（火）～2023年9月30日（土）

※除外日：8月11日（金）～8月15日（火）、9月16日（土）～18日（月）

【時間】 11:30～14:30 <90分制/L.O.15分前>

※入店は13:00まで、お料理おかわりのラストオーダーは14:15

【料金】 お一人さま 3,300円（サービス料・消費税込）

【予約特典】 ①公式サイトからのWEB予約で「10%割引」

②ご利用前日17時までのご予約で、お一人さまにひとつ「抹茶ブリュレ」をサービス

【食べ放題料理内容】

<メイン料理（一度で2種類がおかわり自由のオーダー制）>

- ・【8月限定】ローストビーフ おろしポン酢
- ・【9月限定】サーロインステーキ おろしポン酢
- ・ハワイアンバーベキューチキン フリフリ風
- ・ポークコンフィ バルサミコソース
- ・白身魚としし唐の天ぷら 変わり塩添え
- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・魚介入り冷製洋風茶碗蒸し

「buffetコーナー」

サラダバー/デリ/スープ/パン/ライス/デザート/ドリンクバー

※【土・日・祝日のみ】 カレー

**■ 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)



【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