

2025 年 7 月 17 日

神戸三宮東急 REI ホテル、昨年・一昨年と連日満席のサマーランチバイキングが開催期間を 9 日間に大延長して再登場！

～2025 年 8 月 9 日から 8 月 17 日開催。焼きたてステーキも食べ放題の
おとなも子どもも楽しめるランチバイキング～

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、2025 年 8 月 9 日（土）から 8 月 17 日（日）まで、レストラン「トリコ」（1F）にて「サマーランチバイキング 2025」を販売いたします。



WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/130682/index.html>

2023 年から始まったサマーバイキングは今年で開催 3 回目となります。2023 年は 5 日間、2024 年は 6 日間で開催してまいりましたが、連日満席となり一部のお客さまにはご利用いただくことができませんでした。2025 年はより多くのお客さまにご利用いただきたいとの思いから開催期間を 9 日間と大幅に延長し開催することといたしました。

毎回一番人気のオーダー制で何枚でも焼きたてが食べられる「焼きたてサーロインステーキ」は、オーストラリア産のグラスフェッドビーフを使用。オーストラリアの広大な牧場で栄養豊富な牧草を飼料にのびのびと飼育された脂は少な目で赤身の美味しさが特徴のお肉です。合わせるのはトリ

コ特製の「おにじゃーそーす」。淡路島産玉ねぎに生姜・りんご・醤油・酢・神戸ワインを合わせました。すっきりとした酸味の中に玉ねぎの甘みが溶け込んださっぱりとした味わいで夏のステーキによく合うソースです。

冷製料理

「とうもろこしのムースとコンソメジュレのレイヤード」は、とうもろこしのピューレにチキンブイヨンや軽めにたてた生クリームをあわせたムースに、食感を残した小さなダイス状の人参や大根が入ったコンソメジュレを二層に重ねた味と食感のコントラストを楽しんでいただける夏らしい一品です。他に、淡路島産玉ねぎ・みょうが・刻み葱などの香味野菜をトッピングした「鰹のタタキ」「スモークサーモンと魚介のマリネ」「サラダ」などをご用意しております。



温製料理

シェフのおすすめは「牛バラ肉のエストファード」。牛バラ肉の塊肉をブイヨン・ホールトマト・香草・黒オリーブなどと共に蓋をした鍋でじっくりと4～5時間かけて、ホロっと柔らかくなるまで蒸し煮にしたお料理です。素材の旨味が溶け込んだトマトベースのスープとご一緒にお召し上がりいただきます。包みをほどくとふわりと魚介の香りがたちのぼる「シーフードのカルトッチョ（包み焼き）」、ピリ辛な味付けが食欲を刺激する「メキシカンスペアリブ」、お子さまに人気の「チキンのから揚げ」「ポテトフライ」「ソーセージとベーコンのトマトソースピッツァ」、手づかみで食べられる「海老カツと紫キャベツラペのピタパン」「クロワッサン」「ライ麦パン」「兵庫県産米の白ご飯」も並びます。



デザート・ソフトドリンク

バナナ・オレンジ・パイナップルなどを使った自家製の「パウンドケーキ」は日替わりで提供いたします。兵庫県産の卵と牛乳で作った「カスタードプリン」「わらびもち」「紫芋餡の水まんじゅう」などのデザート、ソフトドリンクやコーヒー類の「ドリンクバー」もご用意しております。

ご予約特典として、ご利用前日 15 時までにご予約された大人・シルバー料金のお客さまには冷たい洋風茶碗蒸しのような「トリュフ入り冷製フラン」を、小学生・幼児料金のお子さまには見た目も可愛い「ミニ鯛焼きパフェ」を提供いたします。

また、ご利用前日 15 時まで公式 WEB サイトからご予約の大人料金のお客さまは 300 円割引の 4,500 円でご提供いたします。



大きな窓から光が差し込む明るい店内でご家族やご友人と、バラエティ豊かなお料理が並ぶ「サマーランチバイキング」で笑顔溢れるひとときをお過ごしください。

《サマーランチバイキング 2025 概要》

【期間】 2025 年 8 月 9 日（土）～8 月 17 日（日）

【時間】 一部：11:30～13:00／二部：13:30～15:00 <完全入替、90 分二部制>

【料金】 大人（中学生以上）4,800 円 シルバー（65 歳以上）4,000 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】

- (1) ・大人、シルバー料金のお客さまに一人さまにひとつ「冷製フランク」を提供
・小学生、幼児料金のお子さまに一人さまにひとつ「ミニ鯛焼きパフェ」を提供
 - (2) 公式サイトからの WEB 予約で、大人料金 4,800 円→4,500 円
- ※(1)(2)共にご利用前日 15 時までにご予約されたお客さまを対象とさせていただきます

【料理内容】

《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 おにじゃーそーす

《冷製料理》

- ・とうもろこしのムースとコンソメジュレのレイヤード
- ・スモークサーモンと魚介のマリネ ・鰹のタタキ 香味野菜のトッピング
- ・冷製うどん ・サラダ 7 種（グリーンサラダ、ポテトサラダ等）

《温製料理》

- ・牛バラ肉のエストファード ・シーフードのカルトッチョ ・メキシカンスペアリブ
- ・ソーセージとベーコンのトマトソースピッツァ ・チキンのから揚げ ・ポテトフライ
- ・海老カツと紫キャベツラペのピタパン ・中華点心盛り合わせ ・本日のスープ
- ・パン各種 ・兵庫県産米の白ご飯

《デザート》

- ・パウンドケーキ ・カスタードプリン ・わらびもち ・紫芋餡の水まんじゅう

《ドリンク》

- ・ドリンクバー（ソフトドリンク類、コーヒー類）

※表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※ご年齢を確認させていただく場合がございます。

※写真はイメージです。

※食物アレルギーのある方は、あらかじめスタッフにお知らせください。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

■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・お問合せ先】

078-291-0701（予約直通 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

TEL：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 広報担当：小宮（こみや）

TEL：078-291-0109 FAX：078-221-2917

メール：a.komiya@tokyuhotels.co.jp