

2025 年 9 月 10 日

八角香る東坡肉（とんぽーろー）や熱々とり〜りラザニアなど 5 カ国の料理を食べ放題で楽しむ 90 分間の贅沢な食体験



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 10 月 1 日（水）から 11 月 30 日（日）まで、レストラン「トリコ」（1F）にて「＼世界を旅する／食べ放題ランチプラン -2025 秋-」を販売いたします。

WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/132974/index.html>

2 カ月毎に選べるメイン料理のラインナップを変える「トリコの食べ放題」シリーズ。2025 年度上半期は「おいしい世界旅行」をテーマに世界で愛されるお料理を食べ放題で提供しています。当初は半年間の予定だった本テーマですがご好評の声にお応えし、下半期も本テーマを継続することが決定いたしました。第四弾は、中国・イタリア・アメリカ・フランス・日本の 5 カ国から 5 種のメイン料理をご用意いたします。

中国：八角香る東坡肉（とんぽーろー）

中国料理に欠かせない甘く濃厚な香りの香辛料・八角を入れてとろとろに柔らかくなるまで煮込んだ中国の豚の角煮「東坡肉（とんぽーろー）」。



ックで甘辛な味わいです。付け合わせの青梗菜（ちんげんさい）と共にお召し上がりください。

イタリア：ラザニア

自家製のなめらかなベシャメルソース・ゴーダとモッツアレラをミックスしたコク深いチーズ・ミートソース・ラザニアパスタを何層にも重ねて焼きあげました。

切り分けた断面も美しく見た目もおいしい一品です。



アメリカ：ボストンクラムチャウダー

アメリカ東海岸・ニューイングランド発祥と云われ、家庭でもレストランでも食べられる人気のある具たくさんの“食べるスープ”です。殻付きのあさり・小柱・海老などを使い魚介の旨味がギュッとつまったスープに仕上げました。

現地の習慣に倣い、クラッカーを添えて提供いたします。



フランス：チキンディアブル

フランス語で「小悪魔風」と名付けられた料理で、皮目をパリッと焼いた鶏もも肉にマスタードを塗り、パン粉をのせて焼きあげました。マスタードの刺激的な風味が名前の由来と云われていますがトリコでは辛みの少ないディジョンマスタードを使用し、まろやかな風味をお楽しみいただけます。



日本：ローストビーフ おろしポン酢

日本だけでなくたくさんの国で愛されるローストビーフですが、“日本らしく”おろしポン酢を合わせました。

脂身は少なめで赤身のおいしさが特徴のお肉を塩・胡椒・オリーブオイルで一晩マリネしてから、低温でじっくり火を入れたことでしっとりとやわらかな食感に。おろしポン酢であっさりと何枚でもお召し上がりいただけます。



お料理は全種類召し上がれるように通常の半分サイズでご用意いたします。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90分の時間制で何度でもおかわり自由の食べ放題でお楽しみいただけます。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・ドリンクバーをご用意しており、こちらもお好きなだけ食べ放題・飲み放題でご利用いただけます。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 17 時までにご予約されたお客さまを対象に「チュロ」を提供します。

スペイン発祥のサクサク食感の甘い揚げ菓子です。

木の温もりを感じる落ち着いた雰囲気と大きな窓から光が差し込む明るい店内で「お好きなものをお好きなだけ」\世界を旅する／食べ放題ランチプラン-2025 秋-をお楽しみください。



現在開催中の\世界を旅する／食べ放題ランチプランシリーズの第三弾「2025 夏」(2025 年 8 月 9 月) では「メキシカンスペアリブ」や、ハワイで人気の「ガーリックシュリンプ」、スペインの「チョリソー シュクルットと共に」など 5 種類のスパイシーなお料理を提供し、ご好評をいただいております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/130172/index.html>

《\世界を旅する／食べ放題ランチプラン-2025 秋- 概要》

【期間】 2025 年 10 月 1 日 (水) ～11 月 30 日 (日)

※除外日：10 月 11 日 (土) ～13 日 (月・祝)、11 月 1 日 (土) ～3 日 (月・祝)

【時間】 11:30～14:30 <90 分制／L.O.15 分前>

※入店は 13:00 まで、お料理追加のラストオーダーは 14:15

【料金】 お一人さま 3,800 円 (サービス料・消費税込み)

【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 17:00 までのご予約で

お一人さまにひとつ「チュロ」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) >

- ・八角香る東坡肉 (とんぽろー)
- ・ボストンラムチャウダー
- ・ラザニア
- ・チキンディアブル
- ・ローストビーフ おろしポン酢

<ブッフェコーナー>

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

※写真はイメージです。

※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。

※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