

2025 年 10 月 29 日

「世界を旅する食べ放題ランチ」。オーストラリア、フランス、インドネシア、韓国、日本の料理を一堂に楽しめる特別プランを販売。



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、2025 年 12 月 1 日（月）から 2026 年 1 月 31 日（土）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 冬-」を販売いたします。

WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/134630/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。本テーマでの第五弾は、オーストラリア・フランス・インドネシア・韓国・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。

オーストラリア：

サーロインステーキ ガーリックバターソース

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オーストラリア産グラスフェッドビーフを使用した「サーロインステーキ」はあっさりとした赤身肉のおいしさをご堪能いただけます。バター・にんにく・パセリを合わせた色鮮やかな温かいソースでお召し上がりいただきます。



フランス：ポテ・ア・ラ・トリコ

冬の寒さが厳しいフランスで親しまれる煮込み料理「ポテ」。
3日間じっくりと塩漬けし旨味を凝縮した豚バラ肉「プティ・サ・レ」とソーセージ、キャベツ・人参・じゃがいもなどの野菜をたっぷりのスープでいただく冬のごちそうとして愛されています。牛肉を使う「ポトフ」に対して「ポテ」は塩豚とキャベツが必須。トリコではキャベツの代わりに食べやすい一口サイズの芽キャベツを入れたアレンジで「ア・ラ・トリコ（トリコ風）」として提供いたします。



インドネシア：ルンダン

「ルンダン」はココナッツミルクとターメリックやコリアンダー・カルダモンなどの複数のスパイスで煮込んだインドネシアでは日常的に食べられる国民食とも云われる煮込み料理です。仕上げのタイミングで使うこぶみかんの葉（バイマックル）の深みのある爽やかな香り・ココナッツミルクの甘み・複雑なスパイスが重なり合うエキゾチックな味わいをお楽しみいただけます。



韓国：ヤンニョムチキン

韓国で広く愛される「ヤンニョムチキン」。コチュジャンベースの甘辛だれを手羽元肉にたっぷり絡めています。辛すぎず、甘すぎず、絶妙なバランスが食欲をそそる一品で、パンにもライスにもよく合います。



日本：帆立の塩麴焼き

食べやすい一口サイズの帆立を塩麴に軽く漬け込んで焼いています。塩麴ならではの尖りの無いまろやかな塩味と帆立の旨味が口の中でじゅわりと広がる素朴で贅沢な味わいです。



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。ブッフェ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 時までに予約されたお客さまを対象にミニ前菜「ポークリエット」を提供します。

フランスの伝統的なシャルキュトリー（加工肉）のひとつ「リエット」。薄切りのフランスパンにのせてお召し上がりください。

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 冬-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四弾「2025 秋」（2025 年 10 月 11 月）では「八角香る東坡肉（とんぽーろー）」や「ラザニア」、「ボストンクラムチャウダー」など5種のメイン料理を提供し、ご好評をいただいております。

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

《\世界を旅する／食べ放題ランチプラン-2025 冬- 概要》

【期間】 2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）

※除外日：1 月 1 日（木）～4 日（日）

【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「ポークリエット」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）>

- ・サーロインステーキ ガーリックバターソース
- ・ポテ ア・ラ・トリコ
- ・ルンダン
- ・ヤンニョムチキン
- ・帆立の塩麴焼き

<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