

2025 年 11 月 13 日

神戸三宮のクリスマスディナー、鮑・蟹・オマール海老など
贅沢な食材で彩る全 9 品のフルコースを楽しむ特別な 2 日間、
12 月 24 日・25 日に開催



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 24 日（水）・25 日（木）の 2 日間、レストラン「トリコ」（1F）にてクリスマスディナーコースを販売いたします。

WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/134950/index.html>

大切な人と過ごすクリスマスの夜にはシェフが厳選した贅沢な食材を使用した全 9 品のフルコースディナーをご用意いたします。

前菜は二品。一皿目はここから続くコースへの期待を高めていただきたいとの思いから、食感・味わい・温度など取えて異なるもの同士を組み合わせた「オードブル 3 種盛り合わせ」。黒オリーブのほろ苦いソースで食す蒸し鮑・小さな花を模した見た目も可愛い生ハム・にんにくとハーブ、バターを合わせた温かいソースをかけた蛤をご用意します。

二皿目の前菜は「蟹と野菜のテリーヌ」。ポイルした蟹身とアボカド・ドライトマト・キュウリなどの野菜を三層に重ねし、しっかりとレタスで包み込んだ美しい断面のテリーヌです。素材を活かしたそのままの味わいの他、赤パプリカのソース、ディジョンマスタード、バジルソースの3種のソースで味の変化を楽しみながらお召し上がりいただけます。



スープはほんの少しのカレー風味を潜ませてパイで包んで焼きあげた「カリフラワースープのポットパイ」。サクサクのパイを崩すとふわりと立ちのぼる香りもおいしいスープです。

魚料理は「オマール海老のフリット 帆立貝柱と鯛のポワレ フォアグラのフランとキノコのソース」。パルメザンチーズ香る衣でふわっと揚げたオマール海老テール・皮目はパリッと、身はふんわりと柔らかく焼きあげた鯛・シンプルにグリルし旨味を引き出した帆立貝柱を一皿に盛り付けました。複数のキノコが奏でる濃厚な風味のソースの下には、フォアグラに生クリームや卵を合わせたシート状の「フォアグラのフラン」を敷いており、キノコソース・フォアグラのフランと一緒に召し上がっていただくことでそれぞれのお料理がより豊かな味わいに格上げされます。



お口直しはホテルメイドの林檎ジャムをベースに作ったシャーベット状の「林檎のグラニテ」。控えめな甘さとシャリシャリ食感のさっぱりとした一品です。

メインのお肉料理は「牛フィレ肉のロースト ソースデュオ」。シンプルにローストした柔らかな牛フィレ肉を2種のソースでお召し上がりいただけます。さらりとした軽めのデミグラスソースとクリーミーなベアルネーズソース。どちらもフランスの伝統的なソースです。異なるソースのマリアージュがもたらす豊かな味わいをご堪能ください。



コースを締めくくるデザートは「フランボワーズムースとホワイトチョコレートクリスマスツリー キャラメルアイスを添えて」。クリスマスツリーに仕立てたホワイトチョコレートのガナッシュをスプーンですくうと色鮮やかなムースが現れ小さな驚きが生まれます。チョコレートの甘さ・フランボワーズの甘酸っぱさ・キャラメルのほろ苦さなどいくつもの味わいが重なる大人のデザートです。



木の温もりを感じる落ち着いた雰囲気の中、ホテルレストランならではの丁寧なおもてなしで大切な人と過ごすクリスマスの特別なひとときをお楽しみください。

《クリスマスディナーコース 概要》

【期間】2025年12月24日（水）・25日（木）

【時間】17:30～21:00 ※入店は19:30まで

【料金】お一人さま 10,000円（サービス料・消費税込み）

【メニュー】

- オードブル3種盛り合わせ ～鮑のタプナード・生ハムとトンナート・蛤のブルギニヨン～
- 蟹と野菜のテリーヌ
- カリフラワースープのポットパイ
- オマール海老のフリット 帆立貝柱と鯛のポワレ フォアグラのフランとキノコソース
- 林檎のグラニテ
- 牛フィレ肉のロースト ソースデュオ
- パン
- フランボワーズムースとホワイトチョコレートのクリスマスツリー
キャラメルアイスを添えて
- コーヒー

※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）

ディナー 17:30～21:00（L.O.19:30）

※クリスマスの2日間のみディナー営業をいたします

【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