

2026年1月9日

神戸で味わう世界の食文化を堪能する食べ放題ランチプラン！

5カ国のメイン料理を90分おかわり自由で楽しめる特別な食体験を2月1日より提供開始。



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、2026年2月1日（日）から3月31日（火）まで、レストラン「トリコ」(1F)にて、90分の時間制で何度でもおかわり自由の「\世界を旅する／食べ放題ランチプラン 2026」をお一人さま3,800円で販売いたします。

WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/136638/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」シリーズの最終章。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。本テーマでの最終章第六弾は、イギリス・オーストラリア・イタリア・モロッコ・日本の5カ国から5種類のメイン料理をご用意いたします。

イギリス：ローストビーフ グレイビーソース

イギリスの伝統的な肉料理ローストビーフ。塊肉を低温でじっくり火を入れることでしっとり柔らかな食感に仕上げました。現地で定番の付け合わせ「ヨークシャープディング」を添えて提供します。コク深いグレイビーソース、西洋わさびの爽やかな辛みがアクセントの“レフォールシャンティ（西洋わさびクリーム）”とご一緒に召し上がりください。



オーストラリア：オージービーフのミートパイ

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赤身のおいしさに定評のあるオーストラリア産グラスフェッドビーフに玉葱や人参など野菜を合わせた具材をパイで包んで焼きあげたミートパイ。オーストラリアでは国民食とも云われるほど人気です。サクサクジューシーな味わいをお楽しみください。



イタリア：鶏手羽元のカチャトーラ

“カチャトーラ”とはイタリア語で“獵師風の”という意味を持ち、家庭やお店によって食材や味付けのバリエーションが豊富な煮込み料理です。

トリコでは鶏手羽元肉を香味野菜・キノコ類・トマトで煮込みました。骨付き肉を使うことでより深い味わいを引き出し、仕上げにタイムをのせて爽やかな香りをまとわせました。



モロッコ：海の幸のクスクス

デュラム小麦から作られる小さな粒状のパスタ「クスクス」に野菜や魚介・肉類などの煮込みとそのスープをかけて食べるモロッコの伝統的な料理です。

トリコでは、海老・イカ・アサリなどの魚介類、ズッキーニ・パプリカなどの野菜類とアサリのスープで仕上げました。

口の中に広がる魚介類の旨味と粒々食感が楽しめる一品です。



日本：豚の角煮 ラフテー風

沖縄の肉料理の代表とも言える「ラフテー」。豚バラ肉のブロック肉に泡盛（沖縄の焼酎）・黒糖・醤油・生姜などでトロトロの食感になるまで煮込みました。現地では皮付きのブロック肉を使うのが一般的ですが、トリコでは皮無しを使い食べやすく仕上げています。

針生姜のアクセントでさっぱりとお召し上がりいただけます。



お料理は全種類召し上がるよう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様を対象に「モンブラン」を提供します。

なめらかなカスタードムースにたっぷりのマロンクリームを絞ったトリコ自家製モンブランです。

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-2026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五弾「2025 冬」(2025 年 12 月 2026 年 1 月) ではサーロインステーキや塩豚のポトフ、帆立の塩麹焼きなど 5 種類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/134630/index.html>

《＼世界を旅する／食べ放題ランチプラン 2026 概要》

【期間】2026 年 2 月 1 日 (日) ~3 月 31 日 (火)

【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 までの予約で

お一人さまにひとつ「モンブラン」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) >

- ・ローストビーフ グレイビーソース
- ・オージービーフのミートパイ
- ・鶏手羽元のカチャトーラ
- ・海の幸のクスクス
- ・豚の角煮 ラフテー風

<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)

【お客様のご予約・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