

2026年3月11日

神戸のホテルで“サーロインステーキ”や“骨付きスペアリブ”などが3,800円で90分間食べ放題！ 歴代人気メニューからシェフの自信作ベスト5が集結する「BEST OF TORIKO」を4月1日より販売



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、2026年4月1日（水）から5月31日（日）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「BEST OF TORIKO 食べ放題ランチプラン」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/139136/index.html>

トリコでは2021年より趣向を凝らしたさまざまな食べ放題企画を実施しており、2025年度は1年を通して「おいしい世界旅行」をテーマに世界各国で愛されるお料理を「世界を旅する食べ放題ランチ」として販売してまいりました。2カ月毎にメニューを変えるたびに多くのお客さまに再来店していただきましたが、いよいよ3月末をもって「世界を旅する食べ放題ランチ」企画が幕を閉じます。

新年度の企画を立案するにあたり、たくさんのお客さまから食べ放題は続けてほしいとの要望をいただいた事から、今回は今までのお料理を振り返り、数々の過去のお料理の中から特にシェフの自信作と言える「ベスト5」を復活させ、90分の食べ放題で提供させていただくことといたしました。

サーロインステーキ ジャポネソース

トリコ一番の人気メニュー「サーロインステーキ」には、細かく刻んだ玉ねぎ・長葱・ピーマンが入った深みのある和風醤油ソースの中にタバスコを少し加えて控えめな辛みのアクセントをつけたオリジナルの“ジャポネソース”を合わせます。醤油の旨味を活かし、野菜の食感も楽しめるソースがお肉のおいしさをより引き立てます。

牛肉の赤ワイン煮込み

塊の牛バラ肉を赤ワイン・ブイヨン・トマトピューレなどでじっくりコトコトと4時間ほど柔らかくなるまで煮込みました。塊のまま煮込むことで肉の旨味を逃がさず仕上げます。提供前にひと口サイズにカットし、煮込んだソースと共に提供いたします。

骨付きスペアリブ

醤油・みりん・酒など和の調味料に一晩漬けたスペアリブを柔らかくなるまで煮込み、最後にオーブンで表面をカリッと焼きあげます。骨からホロリと離れる肉はあえて和風の味にしたことでご飯にもパンにもよく合います。

チキンと豆腐のハンバーグ おろしポン酢

鶏ひき肉と豆腐でふわっと軽やかな食感に仕上げたハンバーグにはおろしポン酢を合わせました。さっぱりとお召し上がりいただけます。

帆立貝のアンチョビバター焼き

アンチョビ・無塩バター・レモンジュースなどで作った特製バターをトッピングしたボイル帆立貝とほうれん草をココットと呼ばれる小さな器に入れ、器ごとオーブンで焼きあげます。帆立貝の甘みとじゅわっととろけるバターが絡む芳醇な一品です。

今回の5種のメイン料理は、いずれもシェフが「食べ放題で飽きずにおいしくたくさん食べられる」ようにと、料理とソースの組み合わせや食感・大きさなど試行錯誤を重ねた選りすぐりのラインナップです。

お料理は全種類召し上がれるように単品提供時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 時までにご予約されたお客さまを対象に「パannaコッタ」を提供します。

牛乳・生クリームがベースのパannaコッタはプルンとした食感、ほのかなバニラの香りとイチゴのアクセントを楽しめます。

甘さ控えめで食後にぴったりのデザートです。

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」BEST OF TORIKO ランチプラン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」シリーズの最終章・第六弾（2026年2月・3月）ではローストビーフやオーギービーフのミートパイ、海の幸のクスクスなど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/136638/index.html>

《BEST OF TORIKO 食べ放題ランチプラン 概要》

【期間】 2026年4月1日（水）～5月31日（日） ※除外日 5月2（土）～5月6日（水・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「パannaコッタ」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 ジャポネソース
- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・骨付きスペアリブ
- ・チキンと豆腐のハンバーグ おろしポン酢
- ・帆立貝のアンチョビバター焼き

<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

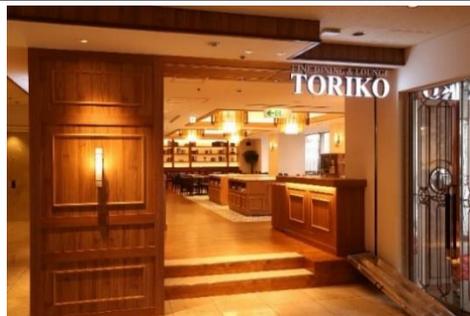
営業時間：朝食 7:00～10:00

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