

2026年7月2日

神戸三宮でサーロインもシーフードも何度でもおかわり自由。  
「コース料理の贅沢感」と「食べ放題の満足感」のハイブリッド！  
大人気企画の第二弾「夏のランチコース」が8月1日より登場。



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8月1日（土）から9月30日（水）、レストラン「トリコ」（1F）にて「3種のメイン料理が食べ放題の夏のランチコース」を販売いたします。

WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/143628/index.html>

トリコで現在販売中（2026年7月末まで）の「3種のメイン料理が食べ放題の初夏のランチコース」は、コース料理ならではの品質さと食べ放題の満足感を兼ね備えた新しいスタイルとして、多くのお客さまからご好評をいただいております。特に「コースらしく出来立てのメイン料理なのに、食べ放題で楽しめるので贅沢で満足」「同行者と食べる量が異なっても、それぞれのペースで楽しめる」といったお声をいただきました。

今回販売が決定した「3種のメイン料理が食べ放題の夏のランチコース」は、そうした反響を受けて企画した第二弾です。前菜からデザートまで楽しめる本格的なコースに加え、3種のメイン料理はおかわり自由。お好きな料理を繰り返し味わうことはもちろん、気になるメニューをすべてお召しあがりいただけるため、選ぶ楽しさと食べ比べる楽しさを同時にご堪能いただけます。

さらに、夏らしい食材や爽やかな味わいを取り入れたメニューをご用意。ご友人やご家族でのご利用はもちろん、ご自身へのご褒美ランチなど、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。暑い季節ならではの美食体験を通じて、心満たされるランチタイムをお届けします。

## ■暑い季節に嬉しい、爽やかな夏のラインナップ

### オードブル：鱧のブランシール

#### 梅香るオクラととんぶりのマリネソース 香味野菜添え

旬の鱧をさっと湯引きし、梅肉・オクラ・とんぶりをオリーブオイルとレモン果汁で和えた爽やかなマリネソースを合わせました。みょうがや大葉などの香味野菜を添え、夏らしい清涼感あふれる一皿に仕上げています。

梅のほどよい酸味と香味野菜の豊かな香りが鱧の上品な旨みを引き立て、さっぱりとした味わいが後に続くお料理への期待を高めます。



### スープ：じゃがいもの冷たいスープ コンソメジュレを添えて

なめらかでクリーミーに仕上げたじゃがいもの冷製スープに、旨みを凝縮したコンソメジュレを添えました。クラッシュしたジュレの涼やかな食感がアクセントとなり、じゃがいものやさしい甘みをより一層引き立てます。ひんやりとした喉越しと豊かな風味が楽しめる、暑い季節にぴったりの爽やかな一品です。



## メイン：心ゆくまで味わう3種のメインディッシュ（食べ放題）

※お好きな順番で何度でもおかわりしていただけます

### シーフードのプロシュット

#### アボカドと松の実のエスニックソース

セモリナ粉をまとわせて香ばしく揚げたメバル、イカ・帆立・海老・しし唐を素材の持ち味を活かしてシンプルにソテーし、プロシュットに仕立てました。ソースは、ローストした松の実とアボカドをベースに、醤油・胡麻油・ナンプラー・唐辛子を合わせたエスニック風ソースをご用意。香ばしさとコク、ほどよい辛味がシーフードの旨みを引き立て、食欲をそそる味わいをお楽しみいただけます。



#### ポークグリル バルサミコソース

シンプルにグリルしたポークに、芳醇な香りと心地よい酸味を持つバルサミコソースを合わせました。豚肉本来の旨みを引き立てつつ、後味は軽やかで、あっさりとした味わいが魅力の一皿です。



#### サーロインステーキ チミチュリソース

広大な自然の中で飼育されたオーストラリア産グラスフェッドビーフのサーロインステーキをご用意しました。赤身の旨みとほどよい脂の甘みをお楽しみいただけます。パセリやオレガノなどのハーブにガーリックやピネガーを合わせた、アルゼンチン発祥のチミチュリソースを添えました。夏向けの清涼感のある味わいが牛肉の旨みを引き立て、最後までさっぱりとお召し上がりいただける一皿です。



## デザート：マンゴープリンとバニラアイス

マンゴ어의ピューレ・牛乳・生クリームでなめらかに仕上げました。口いっぱいに広がるトロピカルな甘みと豊かな香りをお楽しみいただけます。バニラアイスのまろやかなコクと爽やかなミントがアクセントとなり、食後を華やかに彩る夏にぴったりのデザートです。



## ■充実のサイドbuffetも一緒に

コース料理に加え、buffetコーナーのサラダバー・スープ・デリ・パン・ドリンクバーなども自由にご利用いただけます。お好みの組み合わせで、自分だけのフルコースをお楽しみください。

また、公式サイトからWEB予約されたお客さまを対象にした10%割引や、本コースご注文のお客さま限定でグラスワインを特別価格400円で提供など、各種ご優待もごございます。

## 《3種のメイン料理が食べ放題の「夏のランチコース」 概要》

【期間】2026年8月1日（土）～9月30日（水） ※除外日：8月13日（木）～8月16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L.O.は14:15

【料金】お一人さま 3,800円（サービス料・消費税込）

【予約特典】公式サイトからのWEB予約で10%割引

【料理内容】

<オードブル> 鰯のブランシール 梅香るオクラととんぶりのマリネソース 香味野菜添え

<スープ> じゃがいもの冷たいスープ コンソメジュレと共に

<メイン料理> ※お好きなものを何皿でもお召しあがりいただけます

・シーフードのブロシエット アボカドと松の実のエスニックソース

・ポークグリル バルサミコソース

・サーロインステーキ チミチュリソース

<デザート> マンゴープリンとバニラアイス

<buffet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

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

## ■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