

2026年8月25日

神戸三宮で楽しむ秋のごちそう。
合鴨・海の幸・サーロインが何度でもおかわり自由で
3,800円の「秋のランチコース」を10月1日より提供。

～趣の異なる3種のメイン料理が食べ放題、秋の味覚を満喫する贅沢ランチコース～



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10月1日（木）から11月30日（月）、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秋のランチコース」を販売いたします。

WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/145447/index.html>

「コース料理ならではの贅沢感」と「食べ放題の満足感」を一度に味わえるランチコースの第三弾。前菜からデザートまで、秋の味覚を散りばめた季節感あふれる料理をコース仕立てでご用意し、出来立てのメイン料理は3種類すべて何度でもおかわり自由で味わえる満足感をプラス。ご友人やご家族とのランチはもちろん、ご自身へのご褒美にもおすすめの秋ならではの美食時間をお届けします。

今回は、秋刀魚や焼き茄子を使ったテリーヌにはじまり、キノコの香りを生かしたニョッキ、メインには「合鴨のロースト」「海の幸のブイヤベース」「サーロインステーキ」の3品が登場。食後には栗を主役にしたモンブランをご用意します。

■秋の恵みを散りばめた、彩り豊かなラインナップ

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

合鴨のロースト オレンジ香るビガラードソース

フレンチの王道ともいえる、鴨肉とオレンジのクラシックな組み合わせが魅力の一皿です。しっとりとローストした合鴨に、砂糖と赤ワインヴィネガーをキャラメリゼして香ばしさを引き出し、オレンジジュース・フォンドボー・レモン果汁を加えたビガラードソースを合わせます。甘み、酸味、ほろ苦さが絶妙に調和し、肉の旨みと脂のまろやかさを引き立てます。仕上げにシロップ漬けのオレンジピールのジュリエヌ（細切り）とセルフィーユをあしらひ、さつまいもやブロッコリーなどの野菜、フレッシュオレンジを添えて、華やかに彩ります。



海の幸のブイヤベース

ムール貝、あさり、海老、白身魚などの海の幸を贅沢に盛り込んだブイヤベースです。素材のエキスが溶け合ったスープを、具材それぞれの食感や風味を楽しみながら、最後のひと口までご堪能いただけます。湯気とともに立ち上る香りが食欲を誘い、海の恵みを存分に感じられる満足感のある一品。見た目にも華やかで、存在感のある一品です。



サーロインステーキ シャスールソース

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。牧草を中心に育てられたグラスフェッドビーフならではの凝縮した赤身の旨みと、すっきりとした後味が特長。マッシュルーム、ブランデー、白ワインが織りなす芳醇な香りに、フォンドボーとトマトソースで深みを出したシャスールソースを合わせます。コク深いソースが、ステーキのおいしさを一層引き立てます。



オードブル：秋刀魚と焼き茄子のテリーヌ ポン酢ジュレ

皮目をパリッと香ばしく焼き上げた秋刀魚に、セージと焼き茄子を重ね、白だしのゼリーで冷やし固めたテリーヌです。

秋刀魚の香ばしさと焼き茄子のやさしい甘みを、爽やかな酸味のポン酢ジュレで軽やかにまとめました。ジュレ状にすることで素材によく絡み、添えた野菜とともにさっぱりとお召し上がりいただけます。コースの幕開けにふさわしい、秋のはじまりを感じるオードブルです。



パスタ:ニョッキ いろいろキノコのクリームソース

もちもちとした食感のニョッキに、椎茸・マッシュルーム・エリンギ・しめじなど、さまざまなキノコを加えたクリームソースを絡めました。キノコそれぞれの豊かな風味と旨みがクリームソースに溶け込み、秋らしさを感じさせます。



デザート：モンブラン

なめらかなカスタードムースの上にマロンクリームをたっぷりと絞ったモンブラン。軽やかなカスタードムースに栗の濃厚な風味と香りが調和する、実りの季節を思わせるデザートです。上品な甘さが口の中に広がり、コースを優雅に締めくくります。



■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。お好みの料理を組み合わせれば、自分だけのフルコースが完成します。

また、公式サイトからWEB予約されたお客さまには10%割引、本コースをご注文のお客さまにはグラスワインを特別価格400円で提供するなど、各種ご優待もございます。

《3種のメイン料理が食べ放題の秋のランチコース 概要》

【期間】2026年10月1日（木）～11月30日（月）

【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＞ 秋刀魚と焼き茄子のテリーヌ ポン酢ジュレ

＜パスタ＞ ニョッキ いろいろキノコのクリームソース

＜メイン料理＞ ※お好きなものを何皿でもお召し上がりいただけます

- ・合鴨のロースト オレンジ香るビガラードソース
- ・海の幸のブイヤベース
- ・サーロインステーキ シャスールソース

＜デザート＞ モンブラン

＜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)

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



■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)

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



【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