神戸三宮 東急REIホテル　News Release

2026年11月6日

神戸三宮のホテルで冬のごちそうを堪能。クラムチャウダー、ミートパイ、ステーキのメイン3種が食べ放題になる冬季限定の贅沢なランチコースを12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：平賀大介）では、2026年12月1日（火）から2027年1月31日（日）、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冬のランチコース」を販売いたします。

WEBサイト：https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/eat/menu/158025/index.html

前菜からパスタ・メイン・デザートへと続くコースの特別感に、好きな料理を何度でも楽しめる食べ放題を組み合わせた人気ランチ企画。2カ月毎にメニューを刷新するシリーズ第4弾の今回は、寒さが深まる季節に嬉しい具だくさんのクラムチャウダー、ほのかにオレンジが香るミートパイ、2種のソースで味わうサーロインステーキが登場します。メイン料理はお好きな順番で何度でもおかわり可能。さらにサラダバーやデリ、パン、ドリンクバーなどのブッフェコーナーも利用でき、ホテルレストランならではの贅沢さと自由な楽しみ方を兼ね備えた、冬のランチタイムをご提案します。ご友人との忘新年会や、年末年始の慌ただしさを癒す冬のご褒美ランチとして、心ゆくまでお楽しみください。

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

具だくさんのクラムチャウダー



ムール貝・あさり・白身魚など魚介の旨みとベーコンや香味野菜の旨みを重ねたクラムチャウダー。ミルクのまろやかさの中に魚介の風味が広がり、具材ごとの異なる食感も楽しめる、冬にぴったりの一品です。

南イタリア風ミートパイ　ほのかなオレンジの香り



牛ひき肉と香味野菜を赤ワインやトマトと共にじっくり煮込み、すりおろしたオレンジの皮で軽やかな香りを添えたフィリングをパイ生地で包んで香ばしく焼き上げました。南イタリアの伝統料理に着想を得た、サクサクのミートパイです。

サーロインステーキ
フォン・ド・ヴォーとベアルネーズのソースデュオ



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味わいの異なる2種のソースで。芳醇なフォン・ド・ヴォーと、バターと卵黄のコクに白ワインビネガーの酸味、エストラゴンの香りを効かせたベアルネーズをご用意します。ひと皿の中で2種のソースが織りなす味わいの変化をお楽しみいただけます。

オードブル：鮪とアボカドのタルタル風



鮪の赤身とアボカドをわさびドレッシングで和え、サニーレタスやトレビスを添えました。鮪の旨みとアボカドのまろやかなコクをわさびの風味がすっきりと引き立てます。

パスタ：ショートパスタ
ポークとキャベツのボロネーゼ



ポークミンチと香味野菜、赤ワイン、トマト、タイムなどを煮込んだボロネーゼソースをマカロニに絡めました。
ポークの旨みとキャベツの甘みが調和する、奥深い味わいです。

デザート：フルーツグラタン・ティエッド



フローズンミックスベリー・パイナップル・オレンジ・キウイをあわせ、カスタードベースのソースをかけて、オーブンで軽く焼きあげます。香ばしい焼き目の表面と温かな果実の甘酸っぱさが口の中に広がり、冬のランチタイムをやさしく締めくくります。

■サイドブッフェや予約特典で楽しみ方がさらに広がる

コース料理とあわせて、サラダバー・スープ・デリ・パン・ドリンクバーなどのブッフェコーナーも自由にご利用いただけます。その日の気分に合わせて自由な組み合わせで、自分だけのフルコースをお楽しみください。

また、公式サイトからのWEB予約で10%割引の特典をご用意、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円で提供します。

ご予約はこちら：https://www.tablecheck.com/tokyuhotels-kobesannomiya-r-toriko/reserve?menu_items=6aeaffd3a9e3ca7406d0c7dc

≪3種のメイン料理が食べ放題の冬のランチコース　概要≫

【期間】2026年12月1日（火）～2027年1月31日（日）
※販売除外日：2027年1月1日（金・祝）～1月3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　4,000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>　鮪とアボカドのタルタル風
<パスタ>　ショートパスタ　ポークとキャベツのボロネーゼ
＜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
・具だくさんのクラムチャウダー
・南イタリア風ミートパイ　ほのかなオレンジの香り
・サーロインステーキ　フォン・ド・ヴォーとベアルネーズのソースデュオ
＜デザート＞　フルーツグラタン・ティエッド
＜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
※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