神戸三宮 東急REIホテル　News Release

2026 年 11 月 18 日

神戸三宮で迎える特別なクリスマス。
トリュフ香る牛フィレステーキなど趣向を凝らした全 9 品の
クリスマスディナーを 2 日間のみ限定提供。

～大切な人との心温まる美食のひとときを～



WEB サイト：https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/eat/menu/158758/index.html

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）のレストラン「トリコ」（1F）では、2026 年 12 月 24 日（木）・25 日（金）の 2 日間限定で「クリスマスディナーコース」を、おひとり様 10,000 円（サービス料・消費税込）で提供いたします。

今年は、素材の持ち味を生かし、香りや味わいの調和にこだわった、全 9 品のコースをご用意しました。

フランス伝統の“パテ・ド・カンパーニュ”をはじめ、アクアヴィットが香るノルウェーサーモンのマリネ、鯛のクルートと蟹甲羅のシーフードグラタン、トリュフ香る牛フィレ肉のステーキなど、趣向を凝らした料理の数々がクリスマスの夜を華やかに彩ります。

■オードブル：パテ・ド・カンパーニュ



豚肉と鶏レバーの旨みを凝縮したフランス伝統の田舎風パテ。しっとりとした口あたりに、肉の食感とピスタチオのアクセントが楽しめます。中に仕込んだコンソメジュレが味わいに奥行きを添え、ドライイチジクや甘酸っぱいイエローマスタードが風味を引き立てます。

■セカンドオードブル：ホワイトアスパラガスと

ノルウェーサーモンマリネ　アクアヴィットの香り



バターソテーしたホワイトアスパラガスに、北欧の蒸留酒「アクアヴィット」でマリネしたノルウェーサーモンを合わせました。ほんのり温かいオランデーズソースが、全体をまろやかに包み込み、素材それぞれの味わいを調和させます。

■スープ：キノコのポタージュスープ　トリュフの香り



マッシュルームと椎茸の旨みを引き出したクリーミーなポタージュスープです。バターで丁寧にソテーした香味野菜とブイヨンの旨みを重ね、生クリームでコク深く仕上げました。蕪のソテーやタイムを添え、芳醇なトリュフオイルがキノコの豊かな風味を一層引き立てます。

■魚介料理：海の幸のアンサンブル

～鯛のクルートと蟹甲羅のシーフードグラタン～



鯛にアーモンドやハーブ、レモンとオレンジの皮を合わせたペーストをのせ、香ばしく焼きあげました。
ズワイガニや海老、帆立などを自家製ベシャメルソースで和え、蟹甲羅に詰めて焼きあげたシーフードグラタンを盛り合わせています。温かなトマトフォンデュと、小ぶりで柔らかなフランスパン（バゲッティーヌ）を添え、異なる味わいの魚介料理を一皿に仕立てました。

■お口直し：カンパリジュレ



カンパリのほのかな苦みと、爽やかな風味が調和した軽やかな口あたりのジュレ。グレープフルーツ、オレンジ、キウイを合わせ、フルーツのみずみずしさと甘酸っぱさでお口をさっぱりと整えます。

■肉料理：牛フィレ肉のステーキ　ソースペリグー
ココナッツ風味のムースリーヌとともに



オーストラリア産牛フィレ肉を低温でじっくりと加熱し、表面を香ばしく焼きあげることで、しっとりと柔らかに仕上げました。合わせるのは、トリュフとマデラ酒を使ったフランス料理の伝統的な「ソースペリグー」。デミグラスとフォン・ド・ヴォーの深いコクに、トリュフの芳醇な香りが重なり、牛フィレ肉の繊細な旨みを格上げします。
付け合わせには、ココナッツミルクを加えたジャガイモのムースリーヌと、野菜のラタトゥイユを挟んだパイを添えました。牛フィレ肉のおいしさを引き立てる香り豊かなソースに、なめらかなムースリーヌと香ばしいパイ。味わいと食感の違いを楽しめるメインディッシュです。

■デザート：ピスタチオアイスとチョコレートケーキ



香ばしいピスタチオ風味の自家製アイスと、濃厚なチョコレートケーキの盛り合わせです。
ピスタチオアイスには、ココア風味の自家製クランブルを添え、なめらかな口どけと、ザクザク・ホロホロとした食感のコントラストを演出します。チョコレートケーキは、チョコカスタードクリームとフローズンミックスベリーをチョコレート風味のスポンジで巻き、さらにチョコレートでコーティング。幾層にも重なるチョコレートの味わいに、ベリーの甘酸っぱさが爽やかな後味をもたらします。

■聖夜の美食とともに楽しむドリンクセレクション



料理に合わせた白・赤のグラスワインのほか、お酒を飲まない方にも料理とのペアリングを楽しんでいただけるよう、フランス産のプレミアムジュースブランド「アラン・ミリア」のぶどうジュース（白・赤）をご用意しました。
白の“シャルドネ”は、爽やかな香りと上品な甘み、すっきりとした酸味が調和した繊細な味わい。赤の“メルロ”は、熟した赤い果実を思わせる芳醇な香りと、まろやかな甘みが特長です。
ワインのようにぶどうの個性が織りなす豊かな味わいと料理の美しい調和をお楽しみください。

≪クリスマスディナーコース　概要≫

【期間】2026 年 12 月 24 日（木）・25 日（金）
【時間】17:30～21:00　　※入店は 19:30 まで
【料金】お一人さま　10,000 円（サービス料・消費税込）
【公式 WEB 予約】
https://www.tablecheck.com/tokyuhotels-kobesannomiya-r-toriko/reserve?menu_items=6af4096cd7def1fdf882d800

【メニュー】



●パテ・ド・カンパーニュ
●ホワイトアスパラガスとノルウェーサーモンマリネ
　アクアヴィットの香り
●キノコのポタージュスープ　トリュフの香り
●海の幸のアンサンブル
　～鯛のクルートと蟹甲羅のシーフードグラタン～
●お口直しのカンパリジュレ
●牛フィレ肉のステーキ　ソースペリグー　ココナッツ風味のムースリーヌとともに
●ピスタチオアイスとチョコレートケーキ
●パン　　●コーヒー

【アラン・ミリア　ドリンク】

●シャルドネ　グレープジュース（白）　グラス（100ml）　750 円
●メルロ　グレープジュース（赤）　　グラス（100ml）　750 円

※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）
　　ディナー　17:30～21:00（L.O.19:30）
　　※クリスマスの 2 日間のみディナー営業をいたします

【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