

2019年2月21日

「春」x「イタリア」、ふたつのテーマを掛け合わせた
期間限定アラカルトメニューを楽しめる「イタリアンフェア」を開催



神戸三宮東急REIホテル(兵庫県神戸市 総支配人:宮崎公之)は、2019年3月1日～4月30日の期間、1階 FINE DINING & LOUNGE TORIKOのディナータイムにイタリアンフェアを開催します。

FINE DINING & LOUNGE TORIKOは「食の世界旅行に出かけよう！」と題し、各国をテーマにしたフェアを開催しており、第五弾となる今回は昨年4月のリニューアルオープン時に好評を頂いた「イタリア」が復活。ピザやリゾットはもちろんオードブルやメインも新メニューが多数登場。ホタルイカやアスパラガス、いちごのドレッシングなど春らしい食材やアレンジの「TORIKO STYLEのイタリアン」です。

歓迎会や送別会、お祝いなどお集まりの機会が増えるこの時期、テーブルでパッと華やぐお料理で楽しい時間を過ごしていただけるよう、彩りや盛り付けなど見た目にもこだわり、春のワクワク感を感じていただけるようなお料理をご用意しました。

有馬山椒でアクセントをつけたブルスケッタ、14ヶ月熟成の生ハム・パルマプロシュートなどの前菜、ホタルイカ、アスパラガス、シーフードなど具材にこだわったリゾットやスパゲッティ、メイン料理には魚介と野菜の旨みが溶けあうアクアパッツァ、骨付きステーキ「ビステッカ(Tボーンステーキ)」など、新メニューは20種類以上、グランドメニューと合わせるとアラカルト料理は40種類以上。



また、食後のデザートには3月限定で「4種のイチゴ食べくらべプレート」、フレッシュイチゴを専用バスケットにひとカゴのせ放題で食べられる「ストロベリーバスケット」もご提供します。

5月1日からは「ニュージーランドフェア」を予定、今後も各国をテーマにしたフェアを開催予定です。

《イタリアンフェア概要》

【期間】2019年3月1日(金)～4月30日(火)

【時間】17:30～23:00(L.O.22:00)

【料金】450円～ ※サービス料・消費税込

【料理メニュー例】

- 有馬山椒香るキノコとトマトのブルスケッタ 500円
- 帆立貝柱と蕪のカルパッチョ いちごのドレッシング 850円
- ピッツァ マルゲリータ 1,100円
- 帆立貝柱とアスパラガスのリゾット 1,200円
- ホテルイカとアスパラガスのスパゲッティ ペペロンチーノ 1,500円
- 真鯛のアクアパッツァ 1,500円
- スプリングラムのロースト 2,100円
- ビステッカ(Tボーンステーキ) 3,200円
- ストロベリーバスケット 950円

※写真はイメージです

※都合によりメニュー内容が変更となる場合があります

■ FINE DINING & LOUGE TORIKO概要

営業時間:朝食 7:00-10:00(L.O.10:00)

ランチ:11:30-14:30(L.O.14:00)

ディナー:17:30-23:00(L.O.22:00)

【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

078-291-0701(予約係直通 9:00～18:00)



■神戸三宮東急REIホテル概要

「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つの客室フロアをご用意。2018年4月にリニューアルオープンしたFINE DINING & LOUNGE TORIKOでは「食の世界旅行に出かけよう！」と題し、各国をテーマにしたフェアを開催しています。

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)

部屋数 235室、レストラン 1ヶ所、宴会場 6ヶ所



<本件に対するお問合せ先>

神戸三宮東急REIホテル 販売促進 小宮(こみや)

電話：078-291-0169

ファックス：078-221-2917

メールアドレス：a.komiya@tokyuhotels.co.jp