

2016年4月26日

スプリングラムを味わう 初夏のニュージーランドフェア



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5月1日～6月30日の期間、1階 FINE DINING & LOUNGE TORIKOのディナータイムでニュージーランドフェアを開催します。

「食の世界旅行に出かけよう！」と題して開催している各国をテーマとしたフェアの第六弾となる今回は、初めての「ニュージーランドフェア」を開催します。

豊かな自然に恵まれたニュージーランドでは、ビーフ、ラム、シーフード、フルーツなど多くの美味しい食材が揃います。今回はそんな大地や海の恵みをTORIKOスタイルでご提供します。

酪農王国として有名なニュージーランド。TORIKOでは今回ニュージーランド産のスモークチーズと、クリームチーズを使ったアペタイザーをご用意しました。



お肉料理には緑豊かな大自然の中、海風に包まれる牧場で肥育されたニュージーランド産のオーシャンビーフ、春から初夏の栄養価が高い時期の牧草を食べて育った最も美味しいといわれる“スプリングラム”の中でも、更に熟成させて、最高の状態に仕上げたWAKANUIスプリングラムを厳選して調理したグリル。イギリス系移民によりもたらされたイギリス料理の影響を強く受けたニュージーランドのポピュラーなお料理ミートパイ、フィッシュ&チップス。シーフードではニュージーランド産のパーナ貝をアヒージョやパスタ、リゾットなどでお召し上がりいただけます。



食後のデザートには、サクサクのメレンゲにたっぷりのクリームと季節のフルーツをのせた子供から大人まで、みんなに愛されるニュージーランドの伝統菓子「パブロバ」を。

ニュージーランドで愛されるお料理や、食材を使用したお料理など多数ご用意しており、ニュージーランドの魅力を存分に楽しめるフェアとなっています。

7月1日からは「スペインフェア」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。

《ニュージーランドフェア概要》

【期間】2019年5月1日(水)～6月30日(日)

【時間】17:30～23:00(L.O.22:00)

【料金】421円(500円)～

【料理メニュー例】

- NZ産チーズとドライトマトのオイル漬け 421円(500円)
- ビーフミートパイ 505円(600円)
- NZ産WAKANUIスプリングラムチャップのグリル 673円(800円)
- 真鯛のカルパッチョ NZ産キウイのドレッシング 716円(850円)
- NZ産パーナ貝とマッシュルームのリゾット 1,094円(1,300円)
- NZ産オーシャンビーフribステーキ200g 2,508円(2,980円)
- NZの定番デザート「パブロバ」TORIKOスタイル 673円(800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

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております

■ 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