

News Release

< 報道関係各位 >

2019年8月27日

神戸北野ホテル

【食欲の秋を存分に満喫！】9月2日（月）～10月31日（木）

「オクトーバーフェスト in 神戸北野ホテル」を開催！

こだわりのクラフトビールと自家製シャルキュトリを楽しもう！

9月2日（月）～10月14日（月・祝）は「ナイトデザートビュッフェ～天使と悪魔～」同時開催！

神戸北野ホテル（本社：兵庫県神戸市、代表取締役・総支配人・総料理長：山口浩）は、2019年9月2日（月）よりダイニング [イグレック] 1階にて、「オクトーバーフェスト in 神戸北野ホテル」を開催いたします。

KIRIN「Tap Marché」のクラフトビール20種より、自家製シャルキュトリ（ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌなど）に合う4種類のクラフトビールをご用意しました。個性的で味わい深いクラフトビールと相性抜群のシャルキュトリは、自慢のパンでサンドイッチにしても楽しめます。

また、スイーツ好きの方のために、9月2日（月）～10月14日（月・祝）の期間限定で「ナイトデザートビュッフェ～天使と悪魔～」を開催いたします。

ビール好き、スイーツ好きの方にとってうれしい秋のメニューをご用意してお待ちしております。

◆「オクトーバーフェスト in 神戸北野ホテル」には自家製シャルキュトリが集合！◆



シャルキュトリは、フランス語で食肉加工食品であるハムやソーセージ、パテ、テリーヌなどの総称です。シェフが厳選した新鮮な鶏、豚肉等を燻製や発酵・熟成、加熱・非加熱など、こだわりの調理法で自家製シャルキュトリをお作りします。

日替わりのシャルキュトリ5種類は、マレーシア産チリソースでマリネした「スパイシーポーク（病みつきポーク）」、唐辛子や

マスタードの辛さと鶏の旨みが融合した「悪魔風スパイスチキン」、3日かけて熟成させてやわらかくなめらかな舌触りの「自家製鶏ハム」、サクラの香りをまとった「自家製スモークベーコン」などからご用意します。

シャルキュトリを「自家製のふんわり蒸しパン」や「こだわり食パン」等で、サンドイッチにしてぜひお召し上がりください。肉の旨みをバリエーション豊かに引き出したシャルキュトリやフードメニュー、自慢のパンやバケットをお楽しみください。

ほかにも約20種類の季節のスイーツやトッピングで楽しめるソフトクリームの食べ放題とソフトドリンクの飲み放題付きです。インスタ映えするソフトクリームを自由にお作りいただけます。

◆自家製シャルキュトリにぴったりのクラフトビール4種をご用意◆

旬の美味しいものが集まる市場のように、クラフトビールがそろう KIRIN 「Tap Marché」。20種類以上の中からシェフが厳選し、自家製シャルキュトリや秋のメニューにぴったりのクラフトビール4種類をご用意しています。プラス 2,000 円でクラフトビールを飲み放題でお楽しみいただけます。

ラズベリーが奏でるハーモニー

【JAZZBERRY】 ジャズベリー



スプリングバレーブルワリーの醸造家の自由な発想と遊び心、そしてそれを支える技術によって生み出されたフルーツビールタイプです。ラズベリー果汁を加えて醸造した爽やかな飲み口と、華やかなルビー色が特徴。フルーティなポップの香りとはほのかなラズベリーの調和した個性的な味わいです。

ラテのような香りと、ふくよかな飲み口

【AFTERDARK】 アフターダーク



スプリングバレーブルワリーが切り開く、これまでの黒ビールとは一線を画す異次元の濃色ビール。ロースト感や渋みを抑え、柔らかな甘みと上質な苦味を引き出すことで、味のふくよかさや飲みやすさを兼ね備えます。質の良い苦味と豊かな味わいが自家製シャルキュトリの味をさらに引き立てます。

フルーティなホップが爽やかに香る

【ON THE CLOUD】 オンザクラウド



スプリングバレーブルワリーが提唱するこれからの時代のためのスタンダード。大麦に加え、小麦を使うことで醸し出される柔らかさや、ネルソンソーヴィンホップと上面発酵による白ワインのようなフルーティな香りが魅力。誰でも気軽に楽しめる爽やかな味わいと華やかでみずみずしい香りを楽しめます。

柑橘の爽やかさと甘く熟した香り

【GRAND KIRIN IPA】 グランドキリン IPA



複数の個性豊かなホップが織りなす柑橘の爽やかさと、甘く熟した果実のような香り。ひと手間かけたホップを漬け込むことでフルーティな香りと上質な苦味を引き出した IPA(インディア・ペールエール)スタイルです。しっかりとした苦みと、柑橘の爽やかさが調和した飲み飽きない IPA です。

◆「オクトーバーフェスト in 神戸北野ホテル」概要◆

【実施期間】 2019年9月2日(月)～10月31日(木)

【店舗名】 神戸北野ホテル ダイニング[イグレック] (1F)

【時間】 17:15～20:30 (LO) 時間制限なし

【料金】 ナイトデザートbuffet: 大人 3,980円 小人 2,000円 (税金・サービス料込)
上記費用にクラフトビール飲み放題 +2,000円

【料理内容】

■サンドイッチbuffet

★具材 (日替わり 5種類)

・スパイシーポーク（病みつきポーク） ・悪魔風スパイスチキン ・自家製鶏ハム ・自家製スモークベーコン ・ジャンボンブラン ・リオナソーソーセージ ・生ハム（購入）

★パン類（日替わり3種類）

・自家製のふんわり蒸しパン ・こだわり食パン ・バケット ・トルティーヤ ・ルパン

■その他フード

・野菜のベニエ ・白身魚フライ ・ピクルス ・カレーキャベツ

■ソフトクリームの食べ放題付き

（パティシエこだわりの約20種類の季節のスイーツやトッピングが楽しめます）

■ソフトドリンク飲み放題

・ジュース ・ウーロン茶 ・コーヒー ・紅茶 ・季節のドリンク

【お問合せ】 レストラン電話：050-3177-4658 / ホテル総合窓口：078-271-3711

【URL】 <http://www.kobe-kitanohotel.co.jp/restaurant/dining/>

◆9月2日（月）～10月14日（月・祝）は「ナイトデザートビュッフェ～天使と悪魔～」同時開催◆



ヘルシーで罪悪感少なめの天使のスイーツと、秋の食材が織りなす禁断の世界へ誘う悪魔のスイーツ両方が楽しめる「ナイトデザートビュッフェ～天使と悪魔～」。

天使のスイーツは、天国へ誘う「天使のクリーム」という意味をもつ「クレームダンジュ」、グルテンフリーの「米粉ときなこの豆乳ロール」、低糖質でカロリー抑えめの「アボカド豆乳レアチーズ」など。

悪魔のスイーツは砂糖とバターたっぷりの「禁断のシュガーバタークレープ」、食欲をそそる色と香りを放つ「真っ赤なイチジクのタルト シナモンの香り」、カカオと抹茶のコンビネーションがたまらない「フォ

ンダンショコラのタルト 抹茶ソース」など。約 20 種類の天使のスイーツと悪魔のスイーツがお待ちしております。

スイーツのほかにも「オクトーバーフェスト in 神戸北野ホテル」のサンドイッチビュッフェなどのフードメニューもお楽しみいただける充実の内容となっております。

◆「ナイトデザートビュッフェ～天使と悪魔～」概要◆

【実施期間】2019年9月2日（月）～10月14日（月・祝）

【店舗名】神戸北野ホテル ダイニング[イグレック] (1F)

【時間】17:15～20:30 (LO) 時間制限なし

【料金】ナイトデザートビュッフェ：大人 3,980 円 小人 2,000 円 (税金・サービス料込)

【料理内容】

■スイーツメニュー

★天使スイーツ

・クレームダンジュ (「天使のクリーム」という意味をもつ) ・米粉ときなこの豆乳ロール (グルテンフリー) ・キヌアメーブル焼きドーナツ (スーパーフード) ・豆乳モンブラン (低糖質、グルテンフリー) ・アボカド豆乳レアチーズ (低糖質) ・ブリスボール 3 種 (グルテンフリー) フルーツの自然な甘み ・クランベリー ・バナナとくるみ ・レーズン

★悪魔のスイーツ

・禁断のシュガーバタークレープ ・スイートポテト ラム酒のクレームブリュレ ・パフェ
・生クリームたっぷりプリンアラモード ・かぼちゃのチーズタルト かぼちゃの焼きマシュマロ
・フォンダンショコラのタルト 抹茶ソース ・真っ赤なイチジクのタルト シナモンの香り
・モンブランメレンゲとカシス ・タルトタタン

■サンドイッチビュッフェ

★具材 (日替わり 5 種類)

・スパイシーポーク (病みつきポーク) ・悪魔風スパイスチキン ・自家製鶏ハム ・自家製スモークベーコン ・ジャンボンブラン ・リオナソーソーセージ ・生ハム (購入)

★パン類 (日替わり 3 種類)

・自家製のふんわり蒸しパン ・こだわり食パン ・バケット ・トルティーヤ ・ルパン

■その他フード

・野菜のベニエ ・白身魚フライ ・ピクルス ・カレーキャベツ

■ソフトクリームの食べ放題付き

(パティシエこだわりの約 20 種類の季節のスイーツやトッピングが楽しめます)

■ソフトドリンク飲み放題

・ジュース ・ウーロン茶 ・コーヒー ・紅茶 ・季節のドリンク

【お問合せ】レストラン電話：050-3177-4658 / ホテル総合窓口：078-271-3711

【URL】<http://www.kobe-kitanohotel.co.jp/restaurant/dining/>

<このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載のお問い合わせ>

神戸北野ホテル 広報担当／田川

TEL：078-272-1909 (直通) FAX：078-230-1907

Email：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp