

News Release

< 報道関係各位 >

2019年10月15日

神戸北野ホテル

【神戸北野ホテル】11月5日（火）～12月20日（金）
「くるみ割り人形」がテーマのクリスマス装飾やスイーツが楽しめる
「ナイトデザートブッフェ ～Sweet Dreams～」を開催！

神戸・異人館の街にたたずむ都市型オーベルジュ「神戸北野ホテル」（本社：兵庫県神戸市、総支配人・総料理長：山口浩）。英国マナーハウスを思わせる客室はすべて異なる個性を与えられた30室。お食事はヨーロッパな寛ぎ空間で、ベルナルド・ロワゾー氏の“世界一の朝食”と賞されたヨーロッパスタイルの朝食をはじめ、「五感で味わうフレンチ」やフレンチの最新テクニックを使った「神戸ビストロ洋食」をお楽しみいただけます。

◆11月5日（火）～12月20日（金）は「くるみ割り人形」と「クリスマス」をテーマにお菓子の国をイメージした「ナイトデザートビュッフェ ～Sweet Dreams～」をご堪能ください◆



「Sweet Dreams」とは日本語で「おやすみ」という意味もあります。オーベルジュスタイルの「神戸北野ホテル」では、お食事を楽しんだ後にご宿泊できることも特徴です。スイーツでお腹いっぱいになった後は、客室でゆったり過ごして甘い夢を見る。そんなオーベルジュならではの楽しみ方もご提案したいと思い、名付けました。

2019年11月5日（火）より「神戸北野ホテル」ロビーでは毎年恒例のクリスマス装飾がスタート！



神戸のクラフト作家さんがその年ごとのテーマに沿って手作りで仕上げる世界にひとつしかないオーナメントがロビーを彩ります。

今年のテーマはクリスマスの時期になるとヨーロッパ中の劇場で上演される「くるみ割り人形」。

クリスマスイブのパーティーを舞台とした、チャイコフスキーの美しい旋律に乗せて、可憐なバレリーナたちが幻想的な世界を生み出します。

※写真はイメージです

今年のクリスマス装飾のテーマに合わせて11月、12月のナイトデザートブッフェは「Sweet Dreams」と題し、主人公クララがクリスマスイブの夜に見た、甘く幻想的なお菓子の国の夢をスイーツで表現します。

◆約 20 種類のスイーツとフランスの家庭料理をテーマにしたフードを

時間無制限でお楽しみいただけます◆



<20 種類のスイーツ>

「イチゴのサンタさん」「雪だるま」「ブッシュドノエル」
「リースドーナツ」「ピスターシュのクリスマスツリー」
「レアチーズのキャンドル」「リンゴのタルト」「バラのジュレ」
「タルトショコラ」 etc

<約 10 種類のフード>

●メイン「トリュフ入り自家製ブーダンブラン」「フリカッセ」

フランスのクリスマスメニューではメイン食材が「豚」と「鶏」です。今回、冬のスペシャルメニューとして、贅沢にトリュフを使用した香り高い ブーダンブランと、鶏肉のうま味がたっぷりの煮込み フリカッセ をご用意します。

●鍋料理（下記 8 種類の中から日替わりで 4 種類）

「カルボナード」（牛肉のビール煮込み）

「ブッフ・ブルギニヨン」（牛肉の赤ワイン煮込み）

「カスレ」（豚肉と豆の煮込み）

「ブイヤベース」（魚介のスープ）

「プーレバスケーズ」（鶏のバスク風煮込み）

「ポトフ」（肉と野菜の煮込み）

「ベッコフ」（豚とキャベツの白ワイン蒸し）

●その他

「サラダ・コンコンブル」（キュウリのサラダ）「クスクス」

「ドフィノワ」（じゃがいものグラタン）「キッシュ・ローレーヌ」

「キャロット・ラペ」「オンブーレ」（キャベツのバター蒸し）

●ソフトクリーム食べ放題

●ソフトドリンク約 15 種類飲み放題



◆「ナイトデザートブッフェ ～Sweet Dreams～」概要◆

【実施期間】「ナイトデザートブッフェ ～Sweet Dreams～」

2019 年 11 月 5 日（火）～12 月 20 日（金）

【店 舗 名】神戸北野ホテル ダイニング[イグレック] (1F)

【時 間】17:30～20:30 (LO) 時間制限なし

【料 金】大人 3,850 円 小人 1,900 円 (税別・サービス料込)

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

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

<このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ>

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