

【神戸北野ホテル】2020年5月1日（金）～6月30日（火）

和歌山県「善兵衛農園」のレモンが爽やかに香る

ナイトデザートブッフェ ～Citrus Honey Bee～

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営する神戸北野ホテル（所在地：神戸市、総支配人・総料理長山口浩）のダイニング [イグレック] では、2020年5月1日（金）～6月30日（火）まで、「善兵衛農園」とのコラボレーション企画「ナイトデザートブッフェ ～Citrus Honey Bee～」を開催します。



◆200年続く和歌山県「善兵衛農園」×神戸北野ホテルのコラボ企画◆



和歌山県有田郡湯浅町、田村にて享和3年（1803年）からみかんを作り続ける「善兵衛農園」。太陽の光、海と石垣からの反射熱、特有の地層など、日本屈指のみかん作りに適した土地で、みかんをはじめ、レモンや八朔など多彩な柑橘類を育てています。

◆七代目園主 井上信太郎氏が手がける旬のレモンを使ったスイーツ◆

「美味しい柑橘類を味わっていただきたい」と木の剪定や果実の選別など丁寧な手仕事にこだわる「善兵衛農園」七代目園主の井上信太郎氏。今回のナイトデザートブッフェでは、年を越して3月まで木熟させることによって糖度が増した濃厚なレモンを惜しみなく使ったスイーツをご用意いたします。

◆幸せが集まるレモン農園をイメージ◆

ヨーロッパで幸せを呼ぶ象徴とされるミツバチたちが集まるレモン農園をイメージしたナイトデザートブッフェ。「レモンブランマンジェ」「レモンパイ」「はちみつレモンロールケーキ」「レモンとバジルのタルト」など初夏にぴったりのレモン&はちみつスイーツが約15種。時間制限なしで食べ放題です。



◆神戸北野ホテルスペシャルメニュー 超巨大な『ミル・ミルフィーユ』第3弾◆



『ミルフィーユ (=千枚の葉)』をスケールアップした看板メニュー『ミル・ミルフィーユ』第3弾。
「はちみつレモン」の期間限定バージョン！

たっぷりのいちごにレモンとはちみつの甘酸っぱさが加わった『ミル・ミルフィーユ』。今までにない新しい組み合わせをお楽しみください。



◆FOOD テーマ「初夏のハーブ&スパイス」◆

ナイトデザートbuffetに初のアジアエスニックが登場！「トムヤムクン」や「カオマンガイ」「ガパオ」などエキゾチックなメニューがそろいます。レモングラス、ミント、パクチーなど清涼感あふれるハーブとスパイスが蒸し暑い初夏にぴったり。さっぱりとしたレモンスイーツとの相性も抜群です。

「ナイトデザートbuffet ～Citrus Honey Bee～」概要

【実施期間】2020年5月1日（金）～6月30日（火）平日限定

【時間】17:30～20:30（L.O.） 21:00 クローズ ※時間制限なし

【料金】大人（中学生以上）3,850円 小人（小学生）1,900円（税別・サービス料込）

【内容】約15種類の季節のスイーツ、約10種類のフードメニュー、ソフトドリンク各種

※6歳未満（未就学児）はご利用不可 ※パティオ（中庭）での開催のため、強い雨、強風などの悪天候の場合、開催を中止させていただく可能性がございます。

店舗概要

【店舗名】神戸北野ホテル ダイニング[イグレック]

【所在地】神戸市中央区山本通 3-3-20 1F

【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