

【神戸北野ホテル】2021年6月1日（火）～8月31日（火）

搾りたてモンブランがスイーツビュッフェに登場！

ナイトデザート Private Party ～TROPICAL～

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] にて「ナイトデザート Private Party～TROPICAL～」を2021年6月1日（火）～8月31日（火）（一部除外日あり）で開催します。

◆スペシャルスイーツにリッチな“搾りたてモンブラン”が登場！



栗 + トリュフ（6月1日～8月31日）

「ティラミスクリームとトリュフ香る塩バニラアイス」×「和栗のクリーム」

マンゴー + キャラメル（6月1日～7月中旬）

「キャラメル風味のメレンゲとマンゴーのアイス」×「マンゴークリーム」

桃 + フランボワーズ（7月中旬～8月31日）

「桃ショートケーキとレアチーズ」×「甘酸っぱいフランボワーズクリーム」



※画像はイメージです。

◆夏の夜を鮮やかに彩るトロピカルフルーツで甘いひとときを

夏のPrivate Partyはトロピカルフルーツを主役に、暑さを和らげる清涼感満点のラインナップです。

「ピーチメルバ」や「マンゴープリン」、「モヒートマカロン」など、約10種類のスイーツがズラリと並ぶ特製プレートをお席までお持ちします。

さらに、スイーツがのったワゴンが追加で登場！マンゴーが入った「チーズロールケーキ」や、トロピカルフルーツのソースで食べる「クレープシュゼット」など、お好きなものをお好きなだけ楽しめます。

※食べ放題のスイーツはスタッフがサーブします。



◆FOODメニューはスパイスたっぷりカレー！



カレールーを使わず、約10種類のスパイスを独自の配合でブレンドした本格カレーが4種類登場！

ベースのカレーは辛さ控えめですが、自家製ガラムマサラやスパイスーココナッツで辛さのアレンジが自在にできます。ライスは白ごはんかターメリックライスをお好みでどうぞ。

お客様同士の接触を避けてお楽しみいただけるテーブルシェアスタイルです。座席数を減らし、空間を空けてお席へご案内。パーソナルなスペースでゆったりお過ごしください。

◆“搾りたてモンブラン”をグループ店で先行販売します！

神戸北野ホテルのグループ店「テアトル ル・ボア」にて緊急事態宣言解除後～5月30日（日）まで、期間限定で販売します。ホテルメイドの“搾りたてモンブラン”をいち早くお楽しみください。

【先行販売特別価格】 テイクアウト：864円（税込）

イートイン：1,980円（税込）※ドリンク付き

【店舗概要】 テアトル ル・ボア ※兵庫県立芸術文化センター内

【URL】 <https://www.igrektheatre.jp/>



「ナイトデザート Private Party ～TROPICAL～」概要

【実施期間】 2021年6月1日（火）～8月31日（火）

【時間】（平時）18:00～21:00クローズ 時間制限なし

※営業時間は感染症による社会情勢により変更する場合がございます。

【料金】 大人（中学生以上）4,980円／小人2,200円

土日祝：5,980円／小人2,800円※税・サービス料込

【内容】 約15種類の季節のスイーツ、約8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

【ご予約】 050-3177-4658

【お問合せ】 078-271-3711（ホテル代表番号）

【URL】 <https://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