KOBE KITANO HOTEL

News Release

＜報道関係各位＞

2024年9月3日
エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社

【美食の饗宴 “アペ活” おせち】
2024年9月5日(木)、限定50セット予約スタート

神戸北野ホテル山口浩総料理長セレクション
目利きで選ばれた贅沢なアペタイザーの数々が詰まった
極上のおせちボックスで新年を！

食前に簡単なおつまみとお酒を楽しむフランスの習慣「アペロ」
アペリティフ【食前酒】・アペタイザー【前菜】を楽しむ“アペ活” をお正月に！

世界屈指のシャンパーニュメゾン「ローラン・ペリエ ラ キュベ」と共に

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社(代表取締役：山口浩［神戸北野ホテル 総支配人・総料理長])が展開する「神戸北野ホテル」(神戸市中央区)は、2025年の新年を彩る【美食の饗宴“アペ活”おせち】を、来る9月5日(木)より、限定50セットにて予約を開始致します。

お正月のおせち料理は、これから始まる1年の豊作や無病息災などを祈願して食べる日本の伝統的な料理です。また、年始めをゆっくり家族で過ごすために日持ちのする品目が揃えられており、時間を気にせず食べたい時にお酒と共につまむのが醍醐味です。
そんな和食のラインナップに様々なアペタイザーを加えることで、より豊かなお正月の食卓を演出しませんか？

当ホテル総料理長 山口浩が選んだアペタイザーは兵庫五国から選んだ逸品ばかり。
ホテルオリジナルの野菜のピクルス、ケーキにジェラート、神戸肉の名店「旭屋」の神戸ビーフのローストビーフ、神戸ポークのロースハム、丹波地鶏のハム、焼きソーセージ、神戸牛とポテトのアッシュパルマンティエ、丹波婦木農場からは蔵熟成ゴーダチーズと白カビのブリー、その他サーモン、パン2種の贅沢な全11品目。
更に世界屈指のシャンパーニュメゾンから「ローラン・ペリエ ラ キュベ」1本をセットにした豪華なおせちです。
おせちが苦手なお子さんや、おせちに飽きた時にもぴったり。おせちを始める前に、おせちの合間に、おせちと一緒にと、お好きなタイミングにお召し上がりください。

価格は49,800円【おせちのみ45,000円】(税込)、限定50セットの販売となります。早期ご注文の方には、早割特典をご用意しました。皆さまのご予約をお待ちしております。

【美食の饗宴 “アペ活” おせち：ラインナップ】

各段左から
【1段目】●＜旭屋＞兵庫県産神戸ビーフもも肉のローストビーフ/神戸北野ホテル特製西洋わさびソース(100g)添え
●＜旭屋＞神戸ポークのロースハム(100g)　● ＜旭屋＞丹波地鶏の胸肉ハム(350g)
●＜旭屋＞神戸ビーフの焼きソーセージ(100g)

【2段目】 ●＜旭屋＞アッシュパルマンティエ(150gx2個)　●サーモン(100g)
●＜丹波婦木農場＞2種のチーズ (蔵熟成ゴーダ100gとブリ・ド・タンバ100g)
●＜神戸北野ホテル特製＞野菜5種のピクルス(200g：含マリネ液)

【3段目】● 2種のパン(カレ・リュスティック169g/ミニ・バゲット・ フィヌドール189g)
●＜神戸北野ホテル特製＞チョコレートケーキ　● ＜神戸北野ホテル特製＞黒豆とミルクのジェラート
●シャンパン「ローラン・ペリエ ラ キュベ」750ml(1本)

※写真はイメージです。　※食材入荷状況により商品の内容を変更させていただく場合があります。 ※予定数に達し次第締め切らせていただきます。

■「美食の饗宴 “アペ活” おせち」詳細■

＜内容＞　アペタイザー8種・パン・デザート2種：全11品目＋シャンパン750ml1本
＜予約期間＞　2024年9月5日(木)～11月30日(土)
＜お届け日(予定)＞　シャンパン：12月20日(金)　おせち：12月30日(月)
＜販売価格(税込)＞　定価：49,800円　※おせちのみ定価　45,000円
各種早割特典をご用意しております。
詳しくは公式サイトよりご覧ください。
＜お申込電話番号＞　078-271-3711
＜お申込URL＞　https://kobe-kitanohotel.stores.jp/

＜このリリースに関するお問い合せ＞
広報担当／田川　TEL： 078-272-1909　FAX： 078-230-1907　E-mail：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp
【広報委託：アプリーレ／加藤　TEL： 090-1895-8713　E-mail：y-aprire61@plum.ocn.ne.jp 】