



7・8月限定！初夏の瑞々しさを桃で堪能

盛夏の足音 ～桃の香りに包まれるスイーツビュッフェ～

飲むスイーツとして昨年人気を独り占めした「まるごと桃」
更に！次世代”ミル・ミルサントノーレ”が新登場！

2025年7月1日(火)よりスタート

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 オーナー：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、ダイニング「イグレック」の「ナイトスイーツビュッフェ」を、7月・8月盛夏限定で、桃で繰り広げる「盛夏の足音～桃の香りに包まれるスイーツビュッフェ～」にメニューを新たにします。

昨年登場し、飲めるフルーツスイーツとして人気を博した「まるごと桃」が帰ってきます。更には、歓声の的になっていた「苺のミル・ミルフィュー」の次世代「ミル・ミルサントノーレ」が新登場！フランス菓子として定番の人気を誇るサントノーレのキャラメルプチシュを一つ一つ丁寧に積み上げた姿は、まるで建築のような美しさです。

夏に嬉しいスパイシーなお料理のビュッフェも、桃をアクセントにしたメニューを携え、満足いただけるボリュームでおもてなし致します。夏バテ知らずの「盛夏の足音～桃の香りに包まれるスイーツビュッフェ～」をお楽しみください。



<スイーツ>

【ビュッフェ台に並ぶ全20種の本格フランス菓子】

桃のレアチーズケーキ・桃のタルト・桃の白いロールケーキ・桃のパウンドケーキ・桃のコンポート～梅酒の シロップ～・桃のヴェリーヌ・桃とグアバのムース・桃とバラ、塩ライチのムース・桃とローズマリー、グレープフルーツのムース・桃とスマレ、シェリーのムース・桃のわらび餅・桃のスムージー・桃のホワイトサングリアジュレ・白桃のソフトクリーム

～少しお味を変えて、また桃をご堪能いただけるスイーツ～

アールグレイのシフォンケーキ・マンゴープリン・マスカット・ヴェリーヌ・ブルドネージュ・ココナッツパイン・ホワイトチョコマカダミアクッキー

夜だけの特別スイーツが4種！

1) まるごと桃

フレッシュな桃を丸ごと使い、カスタードクリームと合わせた優しいスイーツ。

2) 焼きたてピーチパイ

サクサクのパイで桃とカスタードクリームを包み込んだ焼きたてピーチパイ。
ソフトクリームを添えて温かさとひんやりのコンビネーションをお楽しみください。

3) エスプーマピーチメルバ

桃のコンポートにフランボワーズソース、最後にバニラエスプーマをたっぷりかけお召し上がりいただきます。



4) 初登場のミル・ミルサントノールは見るも食べるも大満足！

スペシャルサイズのサプライズスイーツシリーズ「ミル・ミル」より、「ミル・ミルサントノール」が満を持して登場します。

可愛らしいキャラメルシュエに優しいカスタードクリームをたっぷり詰めて込み、丁寧に積み重ねられた完成形はまるで美しい建築のようなたたずまいを感じさせます。プロフェッショナルのなせる技が生み出す存在感は一見の価値ありです。

見た目も満足な、神戸北野ホテルの本格フレンチ菓子をご堪能ください。



<夏を感じるスパイシー&隠れ桃をお楽しみいただくお食事>

夏の暑さをスパイスと共に楽しんでいただけるビュッフェです。ダイスカットの桃がアクセントのお野菜たっぷりのトルティーヤからスタート、桃ドレッシングのサラダ、桃風味のサワークリームでお召し上がりいただくスパイシーチキンナゲットに、体が喜ぶ旬の夏野菜がたっぷり入った具沢山スープを冷製・温製でご用意しております。食べ応えのある海の幸のアヒージョパスタや夏野菜ピラフで、今年の夏のパワーチャージは万全です！



▼最初のセット

- 1) スパイシーポークとお野菜のオープントルティーヤ（ダイスカットピーチ入り）
- 2) フライドポテト（ケイジャンスパイス風味）
- 3) 桃のドレッシングのカップサラダ

▼食べ放題

- 1) 海の幸とショートパスタのアヒージョパスタ
- 2) もちもちスパイスブレッド
- 3) スパイシーチキンナゲット
ダイスカットピーチサワークリームソース
- 4) 魚のスパイスオープン焼き
- 5) とうもろこしのひんやりスープ
- 6) バジル風味のごろごろ野菜のミネストローネ
- 7) シーフードカレー
- 8) バターチキンカレー
- 9) トマトと夏野菜のスパイシーピラフ
- 10) 十六穀米/白米



KOBE KITANO HOTEL

「お茶会ランチ&スイーツbuffet」 満足ランチと「盛夏の足音」スイーツ食べ放題

前菜からメインディッシュ、スイーツまでたっぷりお楽しみいただける神戸北野ホテルならではの「お茶会ランチ」。シャルキュトリープレート、お肉かお魚かを選べる贅沢なメインディッシュ、食べ応え抜群の食べ放題具沢山スープ3種に、20種類のホテルメイドの夏のスイーツbuffetのテーマは桃。時間制限は設けておりません。お食事からティータイムまで、ゆっくりお寛ぎください。



<お食事>

■お一人ずつにサーブするお料理

- 1)満足ボリュームのシャルキュトリー盛合せ
- 2)クリュディテ(フランスの野菜の総菜)
- 3)メインディッシュ：魚のポワレか牛フィレ肉あるいはステーキ (+1,600円)
- 4)サラダ
- 5)パン(2種)

■食べ放題のお料理

具だくさんの食べるスープ3種

(とうもろこしのひんやりスープ・バジル風味のごろごろ野菜のミネストローネ・お野菜たっぷりクリームスープ)

<スイーツ>

【盛夏の足音】

～桃の香りに包まれるスイーツbuffet～
*ナイトスイーツbuffetとは一部内容が異なります。

<飲み放題ドリンク>

コーヒー・紅茶・ジュース各種 他

7・8月限定スイーツbuffet 【盛夏の足音】～桃の香りに包まれるスイーツbuffet～

【ランチ】 平日 5,900円～ 土日祝日 6,300円～(税・サービス料込)

【ディナー】 平日 5,900円 土日祝日 6,300円(税・サービス料込)

*お子様料金は別途ございます。

■「イグレック」概要■

<場所> 神戸北野ホテル 1階 ダイニング「イグレック」(神戸市中央区山本通3丁目3番20号)

<時間> 【ランチ】 12:00～13:30(ラストオーダー) クローズ：15:00

【ディナー】 17:30～19:30(最終来店時間) クローズ：21:30

<電話番号> 078-271-3711

<公式サイト> <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>

※写真はイメージです。 ※お知らせした内容は事前の告知なく変更する場合があります。

<このリリースに関するお問い合わせ>

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】