

【神戸北野ホテル】 山口浩総料理長が愛する兵庫五国の恵みをデザートまで厳選 『兵庫五国の恵みおせち』

2025年7月16日(水)限定100セット予約スタート

摂津・播磨・但馬・丹波・淡路からなる
兵庫五国の厳選おせちには、
摂津の白鶴錦米 純米吟醸「翔雲」と共に新年の幕開けを！

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：総料理長・総支配人])が展開する「神戸北野ホテル」(神戸市中央区)は、2026年の新年を彩る【兵庫五国の恵みおせち】を、7月16日(水)より限定100セットにて予約を開始致します。



お正月のおせち料理の原点は、歴史をたどれば弥生時代にさかのぼり、五穀豊穡、季節「節(せち)」に感謝する「節供(せちく)」で振る舞われた料理が始まりと言われており、今に受け継がれる、単に食べる「食」ではなく、歴史と共にありがたくいただく、一種の儀式として受け継がれています(*諸説あります)。

2026年の神戸北野ホテルのおせちは、そんな食への想いを兵庫五国にこだわったセレクトでお届けします。

『摂津』は、オリジナルの酒米「白鶴錦」から作られた日本酒「白鶴 翔雲」、『播磨』の「神戸須磨浦サーモン」、『但馬』は神戸牛ローストビーフ、『丹波』からは丹波地鶏のチキンハムに丹波婦木農場のチーズ2種、『淡路』のえびすもち豚の生ハムというラインナップ。

更に、ホテルオリジナルの野菜のピクルス、レモンケーキにジェラート4種、パン2種他を加えた全14品目。おせちを始める前に、おせちの合間に、おせちと一緒に、お好きなタイミングでお召し上がりください。

【兵庫五国の恵みおせち：ラインナップ】



各段左から

【1段目】

- 神戸牛ビーフもも肉のローストビーフ(300g)／特製西洋わさびソース(100g)添え
- 淡路えびすもち豚生ハム(50g)
- 丹波地鶏の胸肉ハム(350g)
- アッシュパルマンティエ(150gx2個)

【2段目】

- 神戸須磨浦サーモン(100g)
- 2種のチーズ(蔵熟成ミモレット100g／丹波ブルー80g)
- 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・ミニ・バゲット・フィヌドール各5個)
- レモンケーキ4個
- ジェラート4種
- 白鶴 翔雲 純米吟醸 白鶴錦 720ml(1本)



<イメージ動画はこちらから>

<https://youtu.be/UxQpqppeHZY>



※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。

■「兵庫五国の恵みおせち」詳細■

- <内容> 食事9品・パン・デザート4品：全13品＋日本酒720ml1本 計14品
- <予約期間> 2025年7月16日(水)～11月30日(日)
- <お届け日(予定)> 12月29日(月)
- <販売価格> 定価：42,000円(税・送料込み) ※早期は公式サイトをご覧ください。
- <お申込電話番号> 078-271-3711
- <お申込URL> <https://kobe-kitanohotel.stores.jp/>
- <神戸北野ホテル> 神戸市中央区山本通3丁目3番20号 公式サイト：<https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>



<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】