

【神戸北野ホテル】カフェタイムの夏限定メニュー 夏季限定かき氷・最高級の『桃』と『マンゴー』

期間：2026年6月10日(水)～8月31日(金)

「神戸北野ホテル」「神戸北野テラス」(神戸市中央区)オーナー/総支配人・総料理長である山口浩が展開する「神戸北野ホテル」(神戸市中央区)内ダイニング「イグレック」にて、6月10日(水)より、カフェタイムの新メニューに夏季限定かき氷2種が仲間入りします。

■フルーツ1種で完成させる潔さ

夏が旬のみずみずしい桃の【まるごと桃のかき氷】と、甘みが詰まったマンゴーの【宮崎県産マンゴーのかき氷】。「神戸北野ホテル」のかき氷は、数種のフルーツを組み合わせるのではなく、1種のフルーツの魅力を最大限に引き出すことにこだわり最後まで最高の状態でお召し上がりいただけるように完成させました。

ビタミンやカロテンなどの栄養素を豊富に含む夏を代表するフルーツです。日頃から健康や美容を意識する方にも親しまれており、身体にうれしい果実としても人気を集めています。最後まで冷たく、フルーツ自体の美味しさを持続させるための氷との組み合わせを追求し、自家製のミルク氷を使用。最後のひと口まで美味しくお召し上がりいただける口どけを追求しました。桃は桃、マンゴーはマンゴーそのものを存分に味わっていただける贅沢をご堪能下さい。

【まるごと桃のかき氷】

毎日その日に選ぶ、完熟白桃を贅沢に2玉使用。
一つは濃厚な自家製バニラアイスを含めて『まるごと桃』に、もう一つは食べやすく切って自家製の桃のソースと一緒に召し上がりいただきます。
同じ桃でありながら異なる提供方法で味わいが変わる醍醐味を、氷と絡めて楽しむ桃尽くしの一品です。

【宮崎県産マンゴーのかき氷】

国内有数のブランドマンゴーとして知られる宮崎県産完熟マンゴーをふんだんに使用したかき氷。
大切に味わいたくなる最高の贅沢です。
たっぷりの自家製マンゴーソースと自家製のバニラアイスを含めて、ふんわりとした氷の食感と完熟マンゴーのとろけるような食感をご体験ください。



夏季限定かき氷・最高級の『桃』と『マンゴー』

まるごと桃のかき氷

【期 間】 2026年6月10日(水)～8月16日(日)

【価 格】 3,800円 (税サ込)

【場 所】

神戸北野ホテル1階 ダイニング「イグレック」

宮崎県産マンゴーのかき氷

【期 間】 2026年6月10日(水)～8月31日(金)

【価 格】 7,800円 (税サ込)

【提供時間】

カフェタイム 14:00～15:00(L.O) ※16:00クローズ

～「まずは味わってみたい」というお客様に向けた、6月限定企画～

『6月限定！夜のスイーツビュッフェでミニマンゴーかき氷を全員に特別にご提供いたします。』

旬のいちごを存分に味わえるスイーツビュッフェと、この夏登場する新メニューを体験いただける特別な6月！この時期だけの味わいを、ぜひご堪能ください。



6月30日(木)まで開催「満開春桜いちごのスイーツビュッフェ」

【ミニマンゴーかき氷】



+

■ダイニング「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

【カフェ】 14:00～15:00(ラストオーダー) クローズ: 16:00

【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】