

神戸北野ホテルのデザートコースで、魅惑のスイーツ体験 ランチタイムに華やぎを添える“デザートコース”スタート！

厳選した季節の素材を使って、驚きと喜びを詰め込んだスイーツをご提供

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）のフレンチレストラン [アッシュ] では、2023年7月10日（月）よりランチタイムにデザートコースのご提供を開始します。

◆アッシュデザートコースをコースで楽しめる贅沢なひととき◆

2023年7月10日（月）より、フレンチレストラン [アッシュ] にて今話題のデザートコースのご提供がスタート。細部にまでこだわった華やかで上品なスイーツを1枚の皿に美しく盛り付け「アッシュデザート」をコース仕立てで楽しめます。優雅なデザート体験をご堪能ください。



※画像はイメージです。

◆夏のデザートコース◆

【期間】2023年7月10日（月）～8月31日（木）

拘りのペアリングドリンク4種（ノンアルコール）付き

■メロンのデザート

ディルのブランマンジェ、エルダーフラワーのジュレ、シェリー酒のグラニテにフレッシュメロンとメロンソースを添えて。

■マンゴーのデザート

フレッシュマンゴーとズッキーニ、チャイプリンブリュレをカルダモン香るマンゴーソースとご一緒に。

■桃のデザート

桃のコンポートにマールドシャンパーニュのババ、ベルベンヌクリームと桃のソルベを合わせて。

■生ハムのココ

多彩な味わいを楽しめるスペイン料理「ココ」をアッシュ風に。甘いデザートにアクセントを添えます。

■小菓子の盛り合わせ

すみれのブランマンジェとブルーベリーのスープ／瀬戸内レモンのタルトシトロン・フランボワジェ ショコラシュー／フルーツキャラメル

◆デザートを引き立てるノンアルコールのペアリング付き◆

「釜炒り緑茶IRIKA炒香」

標高600mを超える山々が広がる冷涼な地にある、30年以上も農薬や化学肥料を使用しない茶園で栽培した高級茶。高原の風のようにさわやかな香りとすっきりした味わいに淡麗な渋みが心地いい。

「フォールインラブデラックス」

台湾産の凍頂ウーロン茶。緑茶に近い味わいで、白ワインのようにフルーティな香り。ほのかな渋みと甘みを感じる上品な味わい。



ドイツの歴史ある紅茶ブランド「ロンネフェルト」

「ダーズリンサマーゴールド」

上質な夏摘みダーズリンで、有機栽培の茶葉を使用しています。繊細なダーズリンの香りとしっかりとした味わいが特徴。紅茶好きにぜひお試しいただきたい逸品です。

「ジャスミンゴールド」

上質な中国緑茶にジャスミンの花で香り付け。心をリラックスさせる甘く優しいジャスミンの香りが広がる、清涼感のあるやわらかな味わいです。

■デザートコース 概要

【会場】 フレンチレストラン「アッシュ」

【時間】 12:00～14:00(L.O)

【料金】 8,500円（税・サービス料込）

【期間】 2023年7月10日（月）～8月31日（木） ※秋のデザートコースは9月1日（金）～

※イベントは予告なく変更・終了する場合があります。予めご了承ください。

※画像はイメージです。

店舗概要

【店舗名】 神戸北野ホテル フレンチレストラン「アッシュ」

【所在地】 神戸市中央区山本通3-3-20 1F

【ご予約】 050-3177-4646

【お問合せ】 078-271-3711（ホテル代表番号）

【URL】 <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/index.php?men=3>



<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