

春爛漫！苺づくしにバージョンアップ！  
 「ナイトデザートbuffet」欲張り二刀流～苺づくしとヨーロッパ料理  
**歓声の上がるミル・ミルフィーユに加え、  
 フレッシュ苺食べ放題の「こぼれ苺」が3月1日より新登場！**  
 20種類以上の本格ホテルスイーツ & ヨーロッパ旅気分の郷土料理が食べ放題！

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、好評の「ナイトデザートbuffet」を、3月1日(金)よりバージョンアップ致します。インスタ映え抜群の超グランドサイズスペシャルスイーツ「苺のミル・ミルフィーユ」はそのままに、生の苺の食べ放題「こぼれ苺」が新登場！春爛漫の苺づくしでヨーロッパ郷土料理と共にお楽しみいただきます。

太陽の光が降り注ぐパティオスタイルダイニング「イグレック」の、贅沢なデザートbuffetが楽しい「ナイトデザートbuffet」。来る3月1日(金)より、厳選した苺だけを使った苺づくしにバージョンアップ、ホテルパティシエが一つひとつ手作りでお届けする約20種類のスイーツで皆さまをおもてなしいたします。毎回歓声の上がる巨大ミルフィーユ「ミル・ミルフィーユ」はもちろん、苺をそのまま思い切り食べたい！というお声にお応えし、フレッシュ苺の食べ放題、その名も「こぼれ苺」を新たにラインナップに加えました。同じく食べ放題のヨーロッパ各地の料理と一緒に、お友達、ご家族、お仕事仲間と美味しく優雅なホテルタイムをお過ごしください。



#### <新登場の「こぼれ苺」>

苺の美味しさは説明不要。  
 パティシエが厳選したフレッシュな  
 生の苺を心ゆくまでお召し上がりいただきます。



#### <歓声の上がるミル・ミルフィーユ>

何度見ても、食べても大満足、唯一無二のグランド  
 サイズミルフィーユ。サクサクのパイをたっぷりの  
 旬の苺とクリームで仕上げた姿は最高のパティシエ  
 のなせる技。撮影タイムをお楽しみに！

### 【メニュー詳細】

#### 【食べ放題の苺づくしのデザートbuffet(約20種)】

- フレッシュ苺食べ放題の「こぼれ苺」
- スペシャルスイーツ：苺のミル・ミルフィーユ
- 焼き立てスイーツ：苺レアチーズブリュレ・苺チョコレートフォンデュ
- グラススイーツ：苺プリンアラモード・イルフロタント・シャルロットフレーズ・クレームダンジュバルサミコ
- 小菓子：苺ムース・苺リジュース・ピュイダムール・苺マカロン・苺タルト
- アントルメ：フレジエ・苺ババロワ・苺クグロフ・苺とピスタチオのパリプレスト
- 焼き菓子：苺マドレーヌ・苺フィナンシェ・カヌレ苺マシュマロ・苺メレンゲ・クッキー・ストロベリーアーモンド
- ソフトクリームパフェ：バラエティに富んだトッピングと共に

#### 【ヨーロッパ郷土料理(約10種)】

サラダニソワーズ 苺のドレッシング・苺パイ・フィッシュアンドチップス・アッシュ・パルマンティエ・フライドポテト・苺のマカロニグラタン・タルトフランベ・チキンディアブル・ビーフストロガノフ・パエリア・ビーフカレー・クラムチャウダー・ミネストローネ・キュルティバトゥール





### <約20種類の苺スイーツが大集合>

苺づくしのフランス菓子が大集合。伝統的なパティスリー仕様の「フレジエ」からレストランデザート「イルフロタント」、今の気分を込めたオリジナル、目の前で完成させる焼き立てブリュレに充実のトッピングでオリジナルパフェをお楽しみいただくソフトクリームまで圧巻の苺スイーツが並びます。全てを味わっていただきたいと、手間を掛けて可愛らしいスモールサイズでサービスいたします。スペシャルスイーツ「ミル・ミルフィーユ」、食べ放題の「こぼれ苺」も！



### <ヨーロッパの各種料理で旅気分>

フランスを中心に、イギリス、イタリア、スペインの郷土料理がテーブルを彩ります。お腹が空いていても慌てなくて大丈夫、まずはフランス・ニースの「サラダニソワーズ」、イギリスの「フィッシュ&チップス」、苺パイをワンディッシュにしてサーブ致します。続いてフランスのママンの味、ポテトと牛肉のグラタン「アッシュ・パルマンティエ」で一息ついたらワゴンへ。苺のマカロニグラタン、スパイシーなイタリアチキンディアブル、明石の未利用魚を使ったスペイン風パエリア、ビーフストロガノフに3種のスープ他約10種の欲張りメニューです。

## ■「ナイトデザートbuffet～欲張り二刀流～苺づくしとヨーロッパ料理」詳細■

- <場所> 神戸北野ホテル1階 ダイニング「イグレック」(神戸市神戸市中央区山本通3丁目3番20号)
- <時間> ディナータイム ご来店時間：17:30～19:30(最終ご来店時間) クローズ：21:30
- <期間> 2024年3月1日(金)～5月31日(金) \* 予定
- <料金> 大人5,800円/こども2,500円税・サービス料込
- <内容> 食べ放題の苺づくしのデザートbuffet(約20種)とヨーロッパ郷土料理(約10種)の食べ放題
- <電話番号> 078-271-3711
- <公式サイト> <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>

### <総料理長・山口浩の活動>

#### ①大阪・関西万博ひょうごフィールドパビリオンアンバサダーに就任

兵庫県は海に街、島に里山と自然と共存する観光スポットや食文化も様々。日本の縮図と言われるこの地域にヨーロッパにおける教養観光≡グランド・ツアーの手法を取り入れた新たな提案を持ち込み観光資源に磨きをかけて文化・芸術の域で紹介していきます。

#### ②SDGsへの取組み

兵庫県の特産物を活かしたサステナブルな食材を使用したレシピ開発に力を注ぎ、SDGs体験型地域プログラム「サステナブル・グランド・ツアー～サステナブル・シーフードを中心とした世界の食糧安全保障・食文化・国際観光への国際貢献～」にも取り組んでいます。

※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](mailto: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](mailto:y-aprire61@plum.ocn.ne.jp)】