

母の日のプレゼントに、ご家族のハレの日に、大切な方とホテルの美食を  
**神戸北野ホテル オンラインショップにて『お取り寄せルームサービス』販売開始**

～本物を知る「目利き」が選ぶ、兵庫・神戸の新鮮な食材を召し上がれ～

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）は、2022年4月15日（金）よりホテルクオリティの料理をご家庭にお届けする『お取り寄せルームサービス』の販売を開始します。

◆ご家庭の食卓にホテルクオリティのフルコースを◆

コロナ禍で外出を控えている方々にもご家庭でホテルクオリティの美食を味わっていただけるよう、「フランス共和国農事功労章 シュバリエ勲章」「現代の名工」「黄綬褒章」など数々の受賞歴を持つ神戸北野ホテル総支配人・総料理長山口浩監修の『お取り寄せルームサービス』の販売を開始します。

お届けするのは食材の宝庫、兵庫・神戸の新鮮な素材を使った本格的な料理の数々。3世代にわたり世界に誇るブランド牛、神戸牛の味にこだわり続けてきた「株式会社名産神戸肉旭屋」の神戸ビーフ、伝統の「明石浦メ」をほどこしブランドとして知られる明石鯛、神戸の洋菓子を取り扱う「パティスリーエトネ」のスイーツなど、本物を知る「目利き」との夢のコラボレーションにより実現した贅沢な料理をお楽しみいただけます。調理は不要で、湯煎で温めたりオーブントースターで焼いたりするだけ！どなたでもホテルの味を手軽に再現できます。

ご家族のお祝いの席や母の日のプレゼントにぴったりなお取り寄せグルメです。



< 報道関係各位 >

■ 『お取り寄せルームサービス (2名)』 販売価格：15,000円 (税込・送料別)

[商品内容]

- ・ 季節野菜のピクルス
  - ・ 旨みを凝縮温野菜
  - ・ 爽やか柑橘ドレッシング
  - ・ 瀬戸内海と海峡の潮流に育てられた「明石鯛」のマリネ
- ※上記4品は、ご家庭の葉野菜と合わせてサラダ仕立てでお楽しみください。
- ・ 旬の食材彩る厳選スープ
  - ・ ポテトと神戸ビーフ挽肉のグラタン仕立て
  - ・ 神戸ビーフの薔薇色ロース グリーンペッパーソース
  - ・ パン
  - ・ チーズ
  - ・ パウンドケーキ



◆ 朝食やサイドメニューとして楽しめるセットも ◆

プロが作るホテルクオリティの美味しさが詰まったスープとパンなどのセットもご用意。ちょっとだけ贅沢したい日、休日のリッチな朝食などでお楽しみください。

■ 『お取り寄せルームサービス シンプルーA (2名)』 販売価格：5,000円 (税込・送料別)

[商品内容]

- ・ ポテトと神戸ビーフ挽肉のグラタン仕立て
- ・ 旬の食材彩る厳選スープ
- ・ パン

■ 『お取り寄せルームサービス シンプルーB (2名)』 販売価格：3,000円 (税込・送料別)

[商品内容]

- ・ 旬の食材彩る厳選スープ
- ・ パン



店舗概要

【店 舗 名】 神戸北野ホテル

【所 在 地】 神戸市中央区山本通3-3-20

【お問合せ】 ホテル総合窓口：078-271-3711

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

商品サイト <https://kobe-kitanohotel.stores.jp/>



< 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](mailto:j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp)