

太陽の日差しが嬉しい「神戸北野テラス」のテラスで！
テイクアウトでピクニックに！

1日50食限定！21世紀の至福の贅沢バーガー3種が登場！

販売期間：2024年5月2日(木)～

①神戸ビーフのロービーバーガー極み鯉節

②神戸ビーフ照り焼きバーガー

③ビーガン精進バーガー

< 事前ネット決済予約：限定30食 > 店頭にて受取り 12:00～13:00

< 当日店頭販売：限定20食 > 12:00～ * 売切れ次第終了

グラント・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社(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「神戸北野テラス」(神戸市・ビーナスブリッジ)は、テラスが心地良い季節に向けて21世紀のテクノロジーを駆使した至福の贅沢バーガー3種の提供を、5月2日(木)より1日50食限定で始めます。

カジュアルなハンバーガーを、進化・研究された21世紀の技術を駆使し至福の逸品に変身させました。神戸牛の希少部位を使ったロービー(ローストビーフの略称)、神戸牛の風味と食感にこだわった照り焼きパティ、そしてビーガンの方々にも満足いただける大豆ミートのパティを使った3種を厳選しました。バンズにはじゃがいもが入っており、特有のもちもち感があります。サイドメニューの「4段階の工程で糖度を極めた皮つきフレンチ・フライ・トリュフポテト」のこだわりもここだけの味わいです。

「神戸北野テラス」では、神戸の街と海を眼下に見渡せるテラス席(10席)をご用意しております。これからの季節、街より少し涼しい六甲山での「21世紀の至福の贅沢バーガー」は、日常のリラックスタイムに、ハイキングのランチに、ドライブのちょっと寄り道にと、自然と共に楽しみいただけたらと考案致しました。

< 神戸ビーフのロービーバーガー極み鯉節 >



【21世紀の至福の贅沢バーガー3種&サイドメニュー詳細】

<①神戸ビーフのロービーバーガー極み鯉節>

神戸牛の希少部位を約240時間以上という超超長時間低温調理するという、人類史上初めての調理法で、究極のうまみ成分を引き出したロービーを完成させました。ジューシーかつコラーゲンの柔らかい食感と肉本来の香りが食べた瞬間に広がります。薫香を纏った醤油と神戸牛の風味で仕上げた特製ソースにディジョンマスタードを加え、バルサミコ酢の酸味を加えた厚切り淡路の玉葱、クライマックスには、これまで削れなかった究極極薄0.01mmの鯉節を乗せて完成させます。舌の上で溶ける超絶鯉節と人類史上初超超長時間低温調理神戸ビーフのロービーとの初の出合いをご堪能ください。



<②神戸ビーフ照り焼きバーガー>

神戸牛を贅沢に100g使用したパティは、ステーキと同じくらいの食べ応えです。粗いミンチにすることで、歯ごたえが生まれ、肉肉しさをしっかり感じられる満足感のあるハンバーガーです。

世界中で愛されている照り焼きソースはオリジナルを追求、愛され度は太鼓判です。新鮮な玉葱のスライスをたっぷり添えてお召し上がりください。



<③ビーガン精進バーガー>

野菜が好き、美や健康に敏感、アレルギーがあるなど、ビーガン以外の方々にも召し上がっていただきたいハンバーガー。大豆ミートにこんにゃくを加えたビーガン仕様ならではのパティ、厚切りトマトにレタスと、ヘルシーさ満点です。コーラを使用したオリジナルBBQソースでお楽しみいただきます。

<BBQソース材料>

コーラ・ケチャップ・きび砂糖・ウスターソース・バルサミコ酢・醤油・ウイスキー・塩・黒胡椒



<4段階の工程で糖度を極めた皮つきフレンチ・フライ・トリュフポテト>

調理方法にこだわり、素材の甘みを究極に引き出す為ポテトの持つ酵素の力を借りながら4回の工程を踏んでご提供致します。

糖度を極めるために、温度帯を変えての工程は、①糖化促進温度にて糖化 ②蒸す ③低温揚げ ④高温揚げの4つ。仕上げにトリュフ塩を纏わせた渾身のポテトと3種のバーガーは抜群の相性です。

- <価格> 全3種 2,540円《+ドリンクセット販売》ソフトドリンク240円～ アルコール520円～ (税別)
 <販売数> ①事前ネット決済予約 限定30食 ②当日店頭販売 限定20食 *雨天中止(午前10時HP参照)
 *①、②共にお持ち帰り専用商品です。店内での飲食は出来ません。
 <販売方法> ①事前ネット決済予約 *ご予約は2日前までとなります
<https://www.tablecheck.com/ja/kobe-kitano-terrasse-pickup/reserve/landing>
 *受取り:「神戸北野テラス」店頭にて12:00～13:00
 ②当日店頭販売 12:00～ *売切れ次第終了

■KOBE KITANO TERRASSE (神戸北野テラス) 店舗概要■

神戸の山・街・海を一望するロケーション、兵庫五国の自然の恵みを五感で感じる事が出来る場所。兵庫、神戸を取り巻く自然や食文化の発信拠点となるレストラン。

- <所在地> 兵庫県神戸市中央区神戸港地方口一里山 (カーナビ検索:ビーナスブリッジ)
 <電話番号> 078-894-3200 <FAX番号> 078-894-3377
 <営業時間> 【朝食】 8:00～10:00(L.O) 【ランチ】 11:00～13:30(L.O)
 【ディナー】 18:00～20:30(L.O) 22:00(CLOSED)
 <定休日> 火曜日・水曜日 (但し、朝食は無休)
 <席数> レストラン:36席/バーカウンター8席/ボックス席3カ所 <駐車場>有(40台)
 <公式サイト> <https://www.kobekitano-t.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】