

ナイトデザートビュッフェ  
～桃づくしのフランス菓子とヨーロッパ料理～

桃のオンパレードに変身！  
【桃色吐息のスイーツビュッフェ】

これは飲み物？！

瑞々しさをそのまま楽しむ”まるごと桃”が新たに仲間入り！

”歓声の上がる苺のミル・ミルフィーユ”も引き続き登場します。

2024年6月1日(土)よりスタート

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、ダイニング「イグレック」の「ナイトデザートビュッフェ」を夏バージョンに刷新、みずみずしい旬の桃を百変化させた「桃色吐息のスイーツビュッフェ」を6月1日(土)より始めます。

太陽光が天井から降り注ぎ、ゆったりとした時間経過を感じる「イグレック」は、まるでマナーハウスの中庭に招かれたような場所です。毎回大好評のスイーツビュッフェの今夏テーマに選んだのは桃。約20種類にもものぼる桃スイーツは、本格ケーキ、グラススイーツ、ミニスイーツなど可憐な小菓子から焼立てまでのオンパレード、夏の日差しを吹き飛ばす涼やかさでご提供致します。

食べ放題のスープやピラフ、煮込み料理7種の食べ放題と共に「桃色吐息のスイーツビュッフェ」をお楽しみいただけます。”歓声の上がる苺のミル・ミルフィーユ”は継続登場、いくつでも食べられる？飲める？！ような“まるごと桃”が新たに仲間入りします。

< 桃色吐息のスイーツビュッフェ >

桃を百変化させた約20種類のホテルメイドの本格スイーツが目白押し。夏の涼やかさ満開です。

< 飲めるほどの瑞々しさ！まるごと桃：夜限定 >

シュー&カスタードクリームに桃をまるごと1個使った贅沢なスイーツ。飛び出す桃の迫力は必見！  
思い切ってナイフを入れてお召し上がりください。



ナイトデザートビュッフェ～桃色吐息～桃づくしのフランス菓子とヨーロッパ料理

料金：大人5,800円／こども2,500円(税・サービス料込)

<お食事>

■最初のセット

- 1) エルブ・ド・プロヴァンスの白身魚のフライ  
(フランスのプロヴァンス地方で使われるハーブ)
- 2) チキンの香草焼き
- 3) トマトサレ(パイ) 4) サラダ 5) パン

■食べ放題のお料理

- 1) スパイスカレー 2) 野菜たっぷりピラフ
- 3) プーレバスケーズ(煮込料理)
- 4) シーフードピザ(バスク地方の唐辛子風味)
- 5) 具だくさんの食べるスープ3種  
(とうもろこし・魚貝・野菜)



<スイーツ>

■焼き立てスイーツ：桃のレアチーズのブリュレ

■スイーツ：桃ジェエ・サラダドフリュイ(桃のコンポートとフルーツ)・桃のババロア・桃のサヴァラン・ピーチメルバ・桃のベリーニ・桃のコンフィチュール添えクレープシュゼット・桃のエクレア・桃のトロペジェンヌ桃のマカロン・桃のコンフィチュール添えシブースト・桃とアールグレイのフィナンシェ・桃のコンフィチュール添えカヌレ・桃のギモーブ・クイニーアマン・フロランタン・ガレットブルトンヌ・カラフルヨーグルト・ココナッツパインチョコレート

■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

■夜限定 ①夏限定：まるごと桃 ②スペシャルスイーツ：苺のミル・ミルフィュー

ランチだって桃色吐息!

「お茶会ランチ&スイーツビュッフェ」満足ランチと桃色吐息スイーツ食べ放題

料金：日・祝日 5,800円 \*平日特別価格：5,000円～

満足感いっぱいのメインディッシュが付いたお料理に、「桃色吐息のスイーツビュッフェ」食べ放題が満喫できる贅沢ランチ。お食事が終わってもまだまだ話がしたいのに、時間制限で場所移動……。そんなお悩みを解消するのが「お茶会ランチ」。時間制限無しでお食事からデザートまで、ゆっくりゆったりお楽しみください。

<お食事>

■お一人ずつにサーブするお料理

- 1) 満足ボリュームのシャルキュトリー盛合せ
- 2) クリュディテ(フランスの野菜の総菜)
- 3) メインディッシュ：魚のポワレか牛フィレ肉ステーキ(+1,200円)からお選びいただきます。
- 4) サラダ 5) パン(2種)

■食べ放題のお料理

具だくさんの食べるスープ3種  
(とうもろこし・魚貝・野菜)

■ソフトドリンク

コーヒー・紅茶・ノンアルコールビール他

<スイーツ>

■桃色吐息のスイーツビュッフェ約20種(夜限定メニュー除く)



■「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  
【ディナー】 ご来店時間：17:30～19:30(最終ご来店時間) 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](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)】