

報道関係各位

2021年11月2日

## 聖夜を彩るクリスマスディナー

神戸三宮東急REIホテル（兵庫県神戸市中央区雲井通6丁目 総支配人：宮崎公之）は、2021年12月23日（木）から12月25日（土）の3日間、レストラン「トリコ」（1F）にてグラスシャンパン付クリスマスディナーコースを販売いたします。



WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/81154/index.html>

2021年クリスマスディナーコースのテーマは、“聖夜を彩る”。落ち着いた雰囲気の中で料理が彩り与える華やかなコースメニューをご用意しました。

ジョセフ・ペリエのグラスシャンパンでスタートして、軽い前菜は金華鯖のキッシュ、鴨のベリーソース、コンソメとヴィシソワーズの2層が美しいパリソワール、鯛と鮑のエスカロップは鯛と鮑を蒸して、白ねぎ、ブロッコリー、トマト、ブラックオリーブ、ケッパーでシチリア風に。熱々のピーナッツオイルをお客さまの目の前でかけて仕上げます。

イセエビのグラタン（テルミドール）の後は、メインに軽くスモークした牛フィレ肉のロティ、赤

ワインソース、フォアグラのブリュレを添えました。

デザートには、スポンジケーキ・フロマージュブラン・コンポートした苺のハーモニーを楽しむ「フロマージュブランのパルフェ」。そしてコーヒーの全10品のコースとなります。



量が気になる方には、イセエビのグラタン（テルミドール）とフォアグラのブリュレを抜いた全9品のコースもご用意しております。

天井も高く開放的な店内では、ソーシャルディスタンスを確保したゆとりあるお席へのご案内と、徹底した衛生管理で、心に残る思い出のひとつをお過ごしいただけます。

#### 《クリスマスディナーコース 概要》

【期間】 2021年12月23日（木）～12月25日（土）

【時間】 17:30～23:00（L.O.22:00）

【スリールコース ￥7,500】

- グラスシャンパン “ジョセフ・ペリエ”  
キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット
- 金華鯖のキッシュ フレッシュトマトソース
- スペイン産マグレカナール ベリーソース
- パリソワール
- 鯛と鮑のエスカロップ シチリア風
- イセエビのテルミドール
- 軽くスモークした牛フィレ肉のロティ  
赤ワインソース フォアグラのブリュレと共に
- パン
- フロマージュブランのパルフェ
- コーヒー



※写真はイメージです

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております

※スリールコースより1品少ない「ジョワイユコース（￥5,500）もご用意しております。

## ■ FINE DINING & LOUNGE TORIKO (ファイン ダイニング アンド ラウンジ トリコ) 概要

営業時間：朝食 7:00～10:00

ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30～23:00 (L.O.22:00)

【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

078-291-0701 (予約係直通 9:00～18:00)



## ■ 神戸三宮東急REIホテル 概要

神戸の中心地三宮エリアにあり、JR・私鉄・地下鉄各線の駅からいずれも徒歩2分～5分程度の好立地。

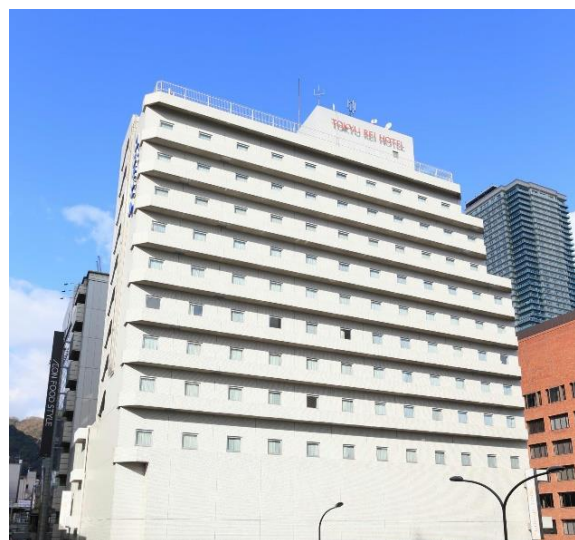
館内は「みなとまち神戸」をイメージしたモチーフを配したロビー・フロントと、コンセプトの異なる3タイプの客室フロアをご用意しています。

部屋数 235室、レストラン 1カ所、宴会場 6カ所

所在地：〒651-0096

兵庫県神戸市中央区雲井通6-1-5

T E L : 078 - 291-0109 (代表)



### 【感染症拡大防止の取り組み】

神戸三宮東急REIホテルでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/information/64379/index.html>



### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

神戸三宮東急REIホテル 担当：販売促進部 小宮（こみや）

電話：078-291-0109 FAX：078-221-2917

メール：a.komiya@tokyuhotels.co.jp