

報道関係各位

2022年10月4日

8日間限定！ハロウィンデコレーションの ステーキとローストビーフをランチタイムに販売

神戸三宮東急REIホテル（兵庫県神戸市中央区 総支配人：宮崎公之）は、2022年10月24日（月）から10月31日（月）まで、レストラン「トリコ」（1F）にてハロウィンデコレーションのお料理2種とデザート1種をランチタイムに販売いたします。



WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/93874/index.html>

トリコではランチタイムにハーフブッフェスタイルのランチを提供しています。6種類のメイン料理からお好きな一品をお選びいただいたらスタッフがお席までお持ちいたします。

メイン料理以外の、サラダバー・デリ・スープ・パン・ライス・フルーツ・デザート・ドリンクバーのサイドメニューはブッフェコーナーから食べ放題&飲み放題でご利用いただけます。

選べるメイン料理のうち、人気の高い「牛フィレ肉のステーキ シャスールソース」と「ローストビーフ シャスールソース」の2品が10月24日（月）から10月31日（月）までの8日間限定で、ハロウィンスタイルに変身します。

「牛フィレ肉のステーキ」には「キノコのキッシュ」&「かぼちゃのモンブラン」もセットになります。ハロウィンのダークなイメージを表す黒いお皿を使用し、この期間限定のラタトゥイユのミルフィーユ仕立てと彩り野菜を付け合わせ、さらにパプリカパウダーでコウモリやジャックオランタンなどのモチーフをデコレーションして提供いたします。



「かぼちゃのモンブラン」は 同期間でランチメニューのオプションデザートとしても販売いたします。ジェノワーズ（スポンジ生地）とクリームババロアをひそませたモンブランの鮮やかなオレンジ色と黒いお皿、粉糖でデコレーションした蜘蛛やコウモリのモチーフがハロウィンの妖しい雰囲気を出し出す期間限定の一品です。

トリコでは検温や消毒の徹底、テーブル上のアクリルパーテーションの設置など感染症拡大防止対策に努めており、安心して店内でお過ごしいただけます。

これからも感染症拡大防止策をとりながら、季節感ある限定料理や楽しい企画をお届けいたします。

「概要」

【期間】 2022年10月24日（月）～10月31日（月）

【時間】 11:30～14:30（L.O.14:00）

【メニュー・料金】

・牛フィレ肉のステーキ シャスールソース

キノコのキッシュ&かぼちゃのモンブラン付き 2,800円（消費税込）

・ローストビーフ シャスールソース 2,100円（消費税込）

・かぼちゃのモンブラン ランチ料金+500円（消費税込）

＜buffetコーナー＞

サラダバー/デリ/スープ/パン/ライス/デザート/フルーツ/ドリンクバー

【土・日・祝日のみ】 カレー

【予約特典】 公式サイトからのネット予約で10%割引でご利用いただけます。

※「かぼちゃのモンブラン」は割引対象外です。

■ 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)

【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