

報道関係各位

2023年9月21日

＜1日10食限定＞ハロウィン気分が楽しめるランチ♪ かぼちゃの器ごと食べられるビーフシチューを販売

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）では、2023年10月23日（月）から10月31日（火）まで、レストラン「トリコ」（1F）にて「ハーフbuffeランチ ハロウィンセット」を販売いたします。



WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/restaurant/plan/106528/index.html>

トリコではランチタイムにメインが選べるハーフbuffeスタイルのランチを提供しています。

通常は7種類の選べるメイン料理をご用意していますが、10月23日（月）から31日（火）までの9日間、1日限定10食で特別メニュー「ハロウィンセット」が追加で登場します。

皮まで食べられるのが特徴のミニサイズのかぼちゃを柔らかく蒸して器に仕立て、その中に**ビーフシチュー**と付け合わせの野菜を盛りつけました。赤ワインに丸一日しっかり漬け込んだ牛バラ肉と香味野菜をフライパンで焼いてから5時間以上じっくり煮込んだ柔らかいお肉と旨味が凝縮したシチューソースを器のかぼちゃをくずしながらご一緒にお召し上がりください。

この**ハロウィンセット**にはメイン料理の他、**ミニオードブル**と**デザート**がセットになります。



ミニオードブルはサイコロ状にカットしたかぼちゃがコロコロと入った「かぼちゃのキッシュタルト」。デザートには「かぼちゃのバスク風チーズケーキ」をご提供します。クリームチーズ生地にかぼちゃピューレを合わせ、高い温度で表面を香ばしく焼き上げたバスク風チーズケーキは濃厚なチーズの風味とかぼちゃの自然な甘みが溶け合う“秋を感じる”デザートです。

他には、buffetコーナーのサラダバー・デリ・スープ・パン・ライス・デザート・ドリンクバーなどサイドメニューは食べ放題&飲み放題でお召し上がりいただけます。

トリコではこれからも季節感ある限定料理や楽しい企画をお届けしてまいります。

《概要》

【期間】 2023年10月23日（月）～10月31日（火）

【時間】 11:30～14:30（L.O.14:00）

【料金】 3,000円（サービス料・消費税込）

【メニュー】 ※1日限定10食

- ・ミニオードブル | かぼちゃのキッシュタルト
- ・メイン料理 | パンプキンポットビーフシチュー
- ・デザート | かぼちゃのバスク風チーズケーキ

<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WEB予約で10%割引でご利用いただけます。

※写真はイメージです。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

■ 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)

【お客さまのご予約・お問合せ先】

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。

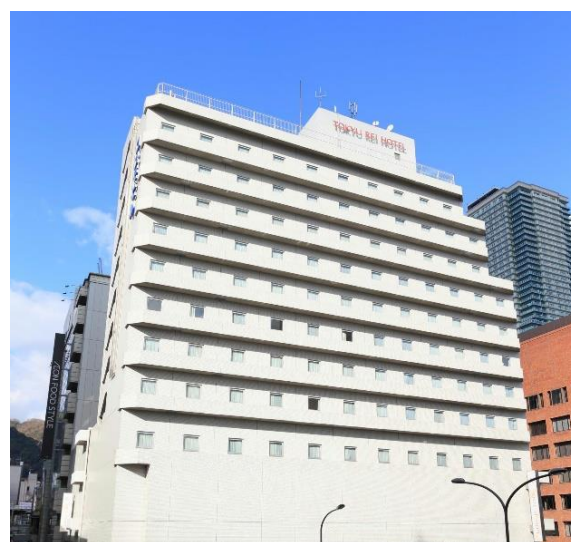
館内は「みなとまち神戸」をイメージしたモチーフを配したロビー・フロントと、コンセプトの異なる3タイプの客室フロアをご用意しています。

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)



【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