

報道関係各位

2023年11月21日

## 北海道産帆立貝柱、オマール海老、国産牛など贅沢食材を 王道フレンチで楽しむクリスマスディナーを販売

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12月23日（土）から12月25日（月）の3日間、レストラン「トリコ」（1F）にて「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/108609/index.html>

心躍るクリスマスの夜には、長年ホテルレストランで研鑽を積んだシェフが厳選した食材とクラシックなフレンチの技法を駆使して作り上げたこだわりのディナーコースをご提供いたします。

### 前菜は冷製と温製、フレンチの王道とも言える二皿を。

冷前菜は「北海道産帆立貝柱・鮪・野菜のテリーヌ」。素材それぞれを丁寧に下ごしらえしてから形成したテリーヌにナッツのコクと旬の春菊のほろ苦さが活かしたフレッシュなソースを合わせました。

温前菜は低温でしっとり柔らかく仕上げた「鴨のロースト ポートワインのベリーソース」。

### 魚料理は「オマール海老のチャウダー仕立て パイ包み」。

器ごとパイで蓋をしたオマール海老テール・イカ・ムール貝・ポルチーニ茸のチャウダーをオーブンで焼き上げました。サクサクのパイを崩すと魚介の旨味が凝縮した湯気がふわりと立ちのぼる香りも美味

しい一皿で、別添のパルメザンチーズで味変もお楽しみいただけます。

続いてお口直しの「**カンパリのグラニテ**」を。甘さの無いさっぱりとした大人のシャーベットです。

### メイン料理は「**国産牛ロース肉のポワレ シードルソース**」。

程よく脂の入ったロース肉をシンプルにポワレしました。皮つきの林檎、玉ねぎをバターソテーし、シードル（林檎のお酒）を入れて煮詰めフォンドボーで整えた後、バターでコクを加えたシードルソースでお召し上がりいただきます。口の中ですっと溶けるお肉の脂と林檎の風味が絶妙にマッチします。付け合わせには彩り野菜の他、一口サイズの林檎のコンポートを添えており、お肉・ソース・コンポートの組み合わせでさらに味わい深く、肉に果実を合わせるフレンチの醍醐味を楽しめます。



**コースを締めるデザートは「ムース・オ・ショコラ」**。今回のデザート担当は入社3年目の若手料理人・村上 響（むらかみ ひびき）。「2023年のクリスマスデザートを担当したい」と自ら志願し、半年以上をかけて仕上げた渾身の一品です。一品の中に、“甘さ・酸味・苦みを盛り込み、美味しさのハーモニーを奏でたい”と何十回も

試行錯誤を繰り返し完成させました。クーベルチュールチョコレートとアングレーズで作ったムースの中に素材の持つ酸味を活かしたフランボワーズのジュレを潜ませ、ココアスポンジに乗せました。

甘さと酸味が口の中で絡み合う贅沢な味わいです。ほろ苦さを活かした自家製のキャラメルアイス、滑らかなムースと対照的なサクサク食感のアーモンドチュイル、ラム&ブランデー風味のホイップクリーム、苺やグロゼイユ・フランボワーズなどのフルーツを合わせ、味や食感のコントラストを演出すると共に思わず笑みがこぼれるような華やかな一品に仕上げました。

前菜からデザートまでトリコのこだわりが詰まったディナーコースで、心に残る思い出のひとつをお過ごしください。

東急ホテルズ&リゾートでは「食の東急ホテルズ」をテーマに日々その維持・継承に邁進しており、若手料理人の育成も重要項目のひとつに掲げています。

神戸三宮東急REIホテル「トリコ」でも、若手育成の推進、またその中で若くフレッシュな感性を大切に、ベテランと若手の強力なタッグによる楽しい企画や季節のイベントを提供してまいります。

### 「クリスマスディナーコース 概要」

【期間】 2023年12月23日（土）～12月25日（月）

【時間】 17:30～21:00 <入店は19:30まで>

【料金】 お一人さま 7,500円（サービス料・消費税込）

※公式WEBサイトからのご予約のみ、「乾杯用スパークリングワイン付 8,000円」の販売もごさいます。

【メニュー】 冷製オードブル：北海道産帆立貝柱・鮪・野菜のテリーヌ

温製オードブル：鴨のロースト ポートワインのベリーソース  
魚料理：オマール海老のチャウダー仕立て パイ包み  
お口直し：カンパリのグラニテ  
肉料理：国産牛ロース肉のポワレ シードルソース  
デザート：ムース・オ・ショコラ 聖夜の礼装  
パン・コーヒー

※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)

ディナー 17:30～21:00 (L.O.19:30)

※ディナーはクリスマスの3日間のみ営業いたします

【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。

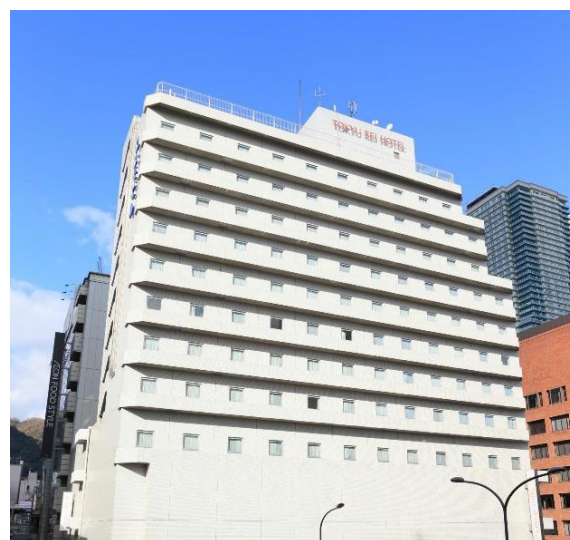
館内は「みなとまち神戸」をイメージしたモチーフ  
を配したロビー・フロントと、コンセプトの異なる  
3タイプの客室フロアをご用意しています。

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 広報担当 小宮 (こみや)

電話：078-291-0109 FAX：078-221-2917

メール：a.komiya@tokyuhotels.co.jp