

【神戸北野ホテル】

上質な空間で愉しむ、パティシエの至高の“夜パフェ”バー
2025年11月2日(日)よりスタート (週末限定)

フレッシュマスカットパフェ ～まるごとひと房の贅沢～
栗とチョコレートのパフェ ～アシェットデセールの美しさ～
洋梨と生ハム・3種のチーズパフェ ～グラスの中の小さなご褒美～

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[神戸北野ホテルオーナー：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、バーでお召し上がりいただく週末限定の「大人の夜パフェ」の提供を、11月2日(日)よりスタートします。

フルーツパフェの先を行く今回の3種は、お酒と共に楽しみいただける大人パフェをテーマに、パティシエが創り上げた渾身のラインナップです。ロケーションはバー、それも週末限定メニューという特別感、贅沢な時間の過ごし方を知る大人の方々にこそご体験いただきたい、神戸北野ホテルならではのおもてなしです。



①フレッシュマスカットパフェ

フレッシュなマスカットをまるごとひと房を使用したプレミアムなパフェ。マスカットの美味しさを存分に楽しんでいただけるように、クリームやアイスの分量、甘味のバランスを何度も試して完成させました。マスカットの味をより引き立たせた逸品です。

【材料】

フレッシュのマスカット・マスカットのジュレ・バニラアイス・クレームディプロマット・バニラのクレームシャンティ 他

②栗とチョコレートのパフェ

栗とチョコレートを使った濃厚パフェ。ウイスキー「響」を使用した香り高いクリームとビターチョコレートとの相性も抜群。神戸北野ホテルでしか見られない斬新なデザインは、フランス料理のデザートである、いくつかのデザートを美しく一皿に盛り付けるアシェットデセールを模した、芸術作品のようなパフェです。

【材料】

チョコレートクリーム(ウイスキー)・チョコレートのクランブル・マロンアイス・メレンゲ・マロンクリーム(ウイスキー) 他

③洋梨と生ハム・3種のチーズパフェ

お酒と一緒に召し上がりいただきたい新感覚パフェ。生ハムや3種の異なる風味のチーズの塩味と、甘く熟した洋梨の組合せは最高のバランスです。パイ生地やペコリーノロマーノを使ったクランブル、バジルのジュレなど食感の違いもお楽しみいただけます。

【材料】

フレッシュ洋梨・生ハム・クリームチーズ・ブルーチーズ・ペコリーノロマーノ・バジルのジュレ・バジル 他



①



②



③

お仕事終わりや、お食事の後に自分へのプレゼントとして少し贅沢な時間を過ごしていただけるよう、おひとり様でも気軽にお越しいただけるバーという空間で提供致します。

12月以降はパティシエが手がける新たな特製メニューが登場します。

上質な空間で愉しむ、パティシエの至高の“夜パフェ”バー

- <提供期間> 2025年11月2日(日)～毎週金土日
- <提供時間> 18時～*ご退店時間 22時
- <価格(税込)> 3,500円(税サ込)



<予約QRコード>

■「バー」概要■

- <取材地> 神戸北野ホテル 1階(神戸市中央区山本通3丁目3番20号)
- <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

【広報委託: アプリレー/加藤 TEL: 090-1895-8713 E-mail: y-aprire61@plum.ocn.ne.jp】