

【神戸北野ホテル】 9・10月限定のスペシャル企画 ぶどうの女王”シャインマスカット”スイーツビュッフェ 2026年9月1日(火)スタート

人気の「ミル・ミルフィーユ」がシャインマスカットバージョンで初登場！

「神戸北野ホテル」「神戸北野テラス」（神戸市中央区）オーナー／総支配人・総料理長の山口浩が手がける「神戸北野ホテル」（神戸市中央区）内ダイニング「イグレック」では、2026年9月1日（火）より、9・10月限定の『ぶどうの女王“シャインマスカット”のスイーツビュッフェ』を開催します。

主役は、その名にふさわしい気品ある甘さとみずみずしさを誇るシャインマスカット。大人気の「ミル・ミルフィーユ」が、シャインマスカットをたっぷりと使った特別仕様で初登場します。

さらに、フレンチパティシエの技術と感性が生み出すホテルメイドのスイーツには、シャインマスカットをはじめ、栗、さつまいも、りんご、いちじくなど、実りの秋を彩る旬の味覚が勢ぞろい。素材の魅力を引き出した多彩なラインナップで、秋ならではの味わいをお楽しみいただけます。



■初登場！みずみずしいシャインマスカットを贅沢に使った「ミル・ミルフィーユ」

何層にも重ねられたパイ生地に、ミルキーな生クリームと、みずみずしいシャインマスカットを惜しみなくあしらった、贅沢なミル・ミルフィーユ。美しい姿は、思わず撮影したくなる華やかさです。

サクサクとしたパイの食感となめらかなクリーム、シャインマスカットの甘みが織りなす至福のハーモニーをご堪能ください。

■スイーツラインナップ（全22種 ＊ランチ21種）



シャインマスカットスイーツ

【初登場！】

シャインマスカットの
ミル・ミルフィーユ（ディナーのみ）

【ミニスイーツ】9種

マスカットパフェ・マスカットスムージー・マスカットとアールグレイジュレ・マスカットのヴェリーヌ・マスカット大福・マスカットショートケーキ・マスカットロールケーキ・マスカットレアチーズケーキ・マスカットバニラチーズケーキ

【秋のミニスイーツ】10種

チョコと和栗のモンブラン・りんごムース・オレンジのパウンドケーキ・キャラメルプリン・生チョコ・焼きチョコ・いちじくトリュフ・キャラメルチップクッキー・キャラメルチョコカシュール・プラリネダコワーズ

【焼き菓子】

メープルスイートポテト

【ペインティングクッキー】

秋を楽しむオリジナルアートクッキー



お食事も充実！秋の食材を楽しめます

彩り豊かなサラダとオープンサンドのプレートから始まる、神戸北野ホテルならではのブッフェ。定番の具だくさんスープは、素材の旨みが魅力、メインディッシュにも引けを取らない一杯です。お肉料理からご飯ものまで、バラエティ豊かなラインナップで、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。

9・10月限定～ぶどうの女王“シャインマスカットのスイーツビュッフェ”～

【期間】2026年9月1日(火)～10月31日(土)

【価格】ランチ・ディナー共に、大人6,300円・子供4,000円(税・サービス料込)

■ダイニング「イグレック」概要■

<場所> 神戸北野ホテル1階 ダイニング「イグレック」(神戸市中央区山本通3丁目3番20号)
<時間> 【ランチ】 12:00～13:30(ラストオーダー) クローズ: 15:00
【ディナー】 17:30～19:30(最終来店時間) クローズ: 21:30
<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: アプリーレ/加藤 TEL: 090-1895-8713 E-mail: y-aprire61@plum.ocn.ne.jp】