

【神戸北野ホテル】満開春桜といちごのスイーツビュッフェ 春のツートップ! 「いちごのミル・ミルフィーユ」 & 「こぼれいちご」

期間：2026年4月1日(水)～6月30日(木)

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)内ダイニング「イグレック」のスイーツビュッフェが、2026年4月1日より新メニュー「満開春桜といちごのスイーツビュッフェ」に様変わります。

鮮やかないちごの赤と、優しくやわらかから桜のピンクのカラーミックスで、食べる前から心が弾む光景が広がります。神戸北野ホテルの本格フランス菓子のパティシエが繰り広げる春爛漫のスイーツビュッフェ。五感で存分に感じていただける贅沢な時間をご提供いたします。



■スイーツラインナップ(ランチ20種・ディナー21種)

【登場の度に大人気!】新鮮ないちごをお好きなだけ食べる贅沢! 「こぼれいちご」

【パティシエの推しTOP3】 1)いちごのミルクレープ 2)いちご大福アイス 3)いちごのチーズタルト

【ペインティングクッキー】 子どもも大人も夢中! 春の桜をつくりましょう!!

【出来立て】 やわらかな求肥の食感とアイスの食感がたまらないいちご大福アイス

【ディナー限定】 いちごのミル・ミルフィーユ

【その他ラインナップ】

いちごのミニパフェ・いちごのムース・いちごと桜のマカロン・いちご杏仁スムージー・いちごのモナカ・いちごのブルドネージュ・いちごのグreekヨーグルト・いちごのシュークリーム・いちごのカップケーキ・いちごのカプレーゼ・いちごのスープ・いちごの焼きドーナツ・いちごと蜂蜜レモンジュレ・アーモンドチョコ・ソフトクリーム(いちご・バニラ)

■スイーツビュッフェのポイント！

①シェフパティシエ山田了嗣の推しTOP3！



1)いちごのミルクレープ
何層にも重ねたクレープと
いちごのハーモニー！



2)いちご大福アイス
桜ピンクの柔らかな求肥と
いちごアイスの口どけの妙！



3)いちごのチーズタルト
いちごとクリームチーズ、
いちごアイスの口どけの妙！ さっくり生地は最高の相性！



②ディナー限定！「いちごのミル・ミルフィューユ」

スイーツビュッフェを体験されたお客様から人気抜群の唯一無二の人気のスペシャルスイーツ、それが「いちごのミル・ミルフィューユ」。

思わず何層あるのか数えなくなる驚きのグランドサイズは、本当のスイーツ？と疑ってしまいそうになります。サクサクパイと上品な甘さのカスタードクリームにたっぷりのいちごの三位一体の最高のバランスをお楽しみください。



■いちごを使ったフードビュッフェ！

サーモンと野菜のいちごのタルタルオープンサンドに、いちごとトマトのドレッシングのサラダという春らしい前菜からスタート。いちご入りアクアパッツァ、いちご入りえびドリアと、いちご感満載のフードラインナップ。人気の高い具沢山スープ、スパイスカレー、野菜と豆のケーキサクレと、いつも以上、満足の上を行くお食事をお楽しみください。



【ランチ限定！】「ビーフカツレットデミグラスソース」

一口サイズの柔らかなビーフカツレットとデミグラスソースの組合せは、止まらなくなる美味しさです。



～満開春桜といちごのスイーツビュッフェ～

【期間】 2026年4月1日(水)～6月30日(木)

【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(最終ご来店時間) 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】