

【神戸北野ホテル】Xmasスイーツビュッフェ

♡いちごとチョコのマリアージュ🍫

2026年11月1日（日）スタート

ホワイトクリスマスバージョンのミル・ミルサントノーレ、
クリスマスモチーフのミニスイーツが勢揃い！

「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11月1日（日）から2027年1月11日（月）まで、クリスマス先取りした新メニュー“Xmasスイーツビュッフェ『いちごとチョコのマリアージュ』”をご提供いたします。

建築のように精巧なミル・ミルサントノーレは、ホワイトクリスマスをイメージしホワイトチョコレートを使った贅沢な一品。ミニスイーツには、クリスマスツリーのようないちごのカップケーキ、キャンドルを模したカヌレ、サンタ帽デザインの一いごのムース、いちごとチョコのブッシュドノエル風ロールケーキなど、クリスマスのモチーフを愛らしく仕立てたスイーツがずらり。ひと口ごとにクリスマスの華やぎを感じながら、甘酸っぱいいちごと濃厚なチョコレートの多彩なマリアージュをお楽しみいただけます。



スイーツラインナップ（全21種 ※ランチ20種）

【スペシャルスイーツ】ミル・ミルサントノーレ～Noël Blanc～（ディナー限定）

【ミニスイーツ】いちごのショートケーキ・いちごのカップケーキ（クリスマスツリー風）・いちごのタルト・いちごのバナナコッタ・カヌレ（キャンドル風）・いちごのジュレ・いちごのムース（サンタ帽子風）・いちごとチョコのティラミス・いちごとチョコのロールケーキ（ブッシュドノエル風）・ストロベリーアーモンド・いちごとチョコパフェ・チョコレートブリュレ・チョコレートムース（オーナメント風）・チョコレートドーナツ（クリスマスリース風）・マカダミアチョコレート・メレンゲクッキー（雪だるま）・パウンドケーキ（シュトレン風）・モクテル（ウィンタードリンク）

【焼きたて】アップルパイ

【ペインティングクッキー】クリスマス感満載のジンジャークッキー

ミル・ミルサントノーレ～Noël Blanc～ (ディナー限定)

ホワイトクリスマス～Noël Blanc～をイメージしたミル・ミルサントノーレ。美しく組み上げられたシュエーにホワイトチョコをたっぷり使った真っ白な美しいスイーツ。



スイーツとともに楽しむ充実のお食事

タルタルチキンとカボチャのボリュームミーなサンドイッチから始まり、ポテトと鮭のクリームグラタン、ポークロティ、シャルキュティエールのクリームソース煮込み、赤ワインビーフシチュー、具たくさんスープなど、食欲をそそる充実のラインナップです。



トリュフ入りブーダンブラン (ランチ限定)

フランスのクリスマスの定番料理、トリュフ入りブーダンブランのきのこクリームソースがけが登場。香り豊かなトリュフときのこのクリームソースが、なめらかなブーダンブランの味わいを引き立てます。



～Xmasスイーツビュッフェ🍷いちごとチョコのマリアージュ🍷～

【期間】2026年11月1日(日)～2027年1月11日(月)

【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)

※2026年12月23日～25日はディナーメインディッシュ付き

大人9,000円・子供6,000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)
【カフェ】 14:00～15:00(ラストオーダー) クローズ: 16:00
【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-aprile61@plum.ocn.ne.jp】