

【神戸北野ホテル】夏桃の贅沢スイーツbuffet

「桃のミル・ミルフィーユ」が初登場！「まるごと桃」がパフェにバージョンアップ

期間：2026年7月1日(水)～8月31日(月)

「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・総料理長である山口浩が展開する「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buffetメニューが、7月1日より2ヶ月限定の桃バージョンに変わります。

定番のミル・ミルフィーユが今回桃バージョンで初登場、「飲めるほどのみずみずしさが止まらない」と大人気の「まるごと桃」は3種の桃のパフェにしてお届けします。その他にも桃づくし、味のバリエーションをお楽しみいただけるラインナップでお待ちしております。



■スイーツラインナップ(ランチ20種・ディナー21種)

【大人気のまるごと桃がバージョンアップ】3種の桃(白桃・黄桃・赤桃)が贅沢なパフェスタイルに進化！

【パティシエいちおし】焼きたて！桃のクラフティ

【初登場！】桃のミル・ミルフィーユ *夜限定

【ペインティングクッキー】ヤシの木にヨットなど、リゾート感が楽しい夏バージョン

【桃のスイーツ】桃とブルーキュラソーのジュレ・桃のジュレとライチムースのヴェリーヌ・桃のジュレ入りスムージー・桃のコンフィチュール入りムース・桃のオペラケーキ・桃のロールケーキ・桃のタルト・桃のマチエドニア白ワインのジュレ添え(フルーツポンチ)・桃のパウンドケーキ

【その他のラインナップ】ドバイいちご餅・カッサータ・マンゴープリン・バスクチーズケーキ・カヌレのオレンジ添え・ゲランド塩とチーズのマドレーヌ・ココナッツパイ・ソフトクリーム

初登場・ディナー限定

桃のミル・ミルフィーユ

定番のミル・ミルフィーユが桃バージョンで初登場！
桃のみずみずしさを、ピンクの桃風味カスタードで包み込んだ、目にも下にも優しさが広がります。



ランチ・ディナーどちらも楽しめる！

まるごと桃の3種パフェ

登場の度に「これはまるごと飲み物！」と大人気のまるごと桃。今年は、白桃に加え、黄桃、赤桃も加えた3種の桃をジュレやコンポートにしたパフェにバージョンアップしました。



ペインティングクッキー

お客様参加型、オリジナルクッキーを楽しんでいただけます。ヤシの木、ヨット、貝殻など、夏バージョンはリゾート気分たっぷりです。

桃のフレッシュ感を楽しめるフード

ホテルメイドの塩味の利いたパテドカンパーニュと甘い桃のサンド



ポークチャップの酸味に桃の程よい甘味を合わせた一皿



桃とヨーグルトのソースでお召し上がりいただくチキンフリット



その他、冷・温2種の具沢山スープ、2種の夏カレー、チキン料理に海の幸のアラビアータ他全11種(ランチは12種)のフードメニューをご用意しました。

ランチ限定フード

低温調理ビーフのチーズグリル
ゴロゴロ野菜のトマトソースがけ



～夏桃の贅沢スイーツbuffet～

【期間】2026年7月1日(水)～8月31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)

■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: アプリール/加藤 TEL: 090-1895-8713 E-mail: y-aprire61@plum.ocn.ne.jp】