

【神戸北野ホテル】2022年6月1日（水）～8月31日（水）

ナイトデザート Private Party～Mango & Peach～開催

かき氷と洋菓子が合体！？「味変ハイブリッドかき氷」が初登場！

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営する神戸北野ホテル（所在地：神戸市、総支配人・総料理長：山口浩）のダイニング [イグレック] にて「ナイトデザート Private Party～Mango & Peach」を2022年6月1日（水）～8月31日（水）（一部除外日あり）で開催します。

◆かき氷と洋菓子が合体！？「味変ハイブリッドかき氷」◆

夏の主役はマンゴーと桃。ナイトデザートPrivatePartyのメインイベントとなるスペシャルスイーツは、『**味変ハイブリッドかき氷**』が初登場します。神戸北野ホテルのパティシエが、かき氷とフランス菓子を融合させたハイブリッド「かき氷」をご提供。食べ進めるごとに味わいに変化する新感覚かき氷をお楽しみください。

◇ マンゴーの氷パフェ・ブリュレ

こんがりとブリュレ風に焼き色を付けた濃厚なサヴァイオーネソースの下にはジューシーなマンゴーソースとふわふわの氷。さらに底にもブリュレを忍ばせて何層にも楽しめるデザートです。

◇ 桃の氷パフェ・ミニフィーク

フレッシュな桃ソースをたっぷりかけたかき氷に、バニラ香るエスプーマ。サクサクに焼き上げたパイの食感とカスタードクリームで、一口ごとに濃淡が楽しめる新感覚スイーツです。



◆夏のナイトデザートPrivate Partyは、マンゴーと桃が主役

夏の夜を鮮やかに彩るスイーツは、マンゴーと桃の組み合わせです。約10種類のスイーツがのった特製プレートをお席までお持ちします。さらに、スイーツがのったワゴンが登場！好きなものをお好きなだけお選びいただけます。

■Mini Sweets

- ・桃レアチーズ
- ・マンゴープリン
- ・マンゴーラッシー
- ・桃ゼリー
- ・桃タルト
- ・マンゴーチョコタルト
- ・マンゴーロールケーキ
- ・パッションチョコレート
- ・マカロンピーチメルバ
など

■Sweets Wagon

- ・Mini Sweets各種
- ・苺ミルクフィユ
- ・桃コブラー
- ・サラダドフリユイ
- ・マンゴークレープシュゼット
- ・ギモーブパッション
- ・ストロベリーアーモンド
- ・アプリコットホワイトチョコ
など



◆FOODはスパイスの刺激でパワーチャージ！

フードメニューのテーマは夏の疲れを吹き飛ばす“世界のスパイス料理”。スパイスを効かせたひき肉と野菜をトルティーヤで包んだコスタリカの料理「ピカディージョ」や、インド風のつくね「シークカバブ」、イタリアの卵料理「フリッタータ」など、スパイシーなワンプレートと、月替わりのスープやカレーなどをご用意します。



「ナイトデザート Private Party ～Mango & Peach～」概要

【期間】2022年6月1日（水）～8月31日（水）

【時間】（平時）17:30～21:00クローズ 時間制限なし

※営業時間は感染症による社会情勢により変更する場合がございます。

【料金】大人（中学生以上）5,500円／小人2,200円 土日祝：5,800円／小人2,500円※税・サービス料込

【内容】約15種類の季節のスイーツ、約10種類のフードメニュー、ソフトドリンク各種

※6歳未満（未就学児）はご利用不可 ※パティオ（中庭）での開催のため、強い雨強風などの悪天候の場合、開催を中止させていただく可能性がございます。

店舗概要

【店舗名】神戸北野ホテル ダイニング「イグレック」

【所在地】神戸市中央区山本通3-3-20 1F

【ご予約】050-3177-4658

【お問合せ】078-271-3711（ホテル代表番号）

【URL】<https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/restaurant/dining/>



<このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ>

神戸北野ホテル 広報担当／田川

TEL：078-272-1909（直通） FAX：078-230-1907

Email：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp