

いただきます

秋のごちそう

神戸国際会館 SOL で開催される「SOL AUTUMN GOURMET FESTA」には、期間限定メニューがいっぱい。秋のおいしさ見つけに、出かけましょ。

SOL AUTUMN GOURMET FESTA

9月23日(祝・金)~10月31日(月)

ハレの目レストラン、気兼ねなダイニング、一人でのんびりカフェなど、神戸国際会館 SOL には魅力的なお食事どころが揃っています。

9月23日(祝・金)~10月31日(月)の「SOL AUTUMN GOURMET FESTA」には、この期間だけのお楽しみが満載。各店で、マツタケやキノコなど秋の味覚を味わいつくす、とっておきメニューがスタンバイしています。

例えば、西村屋ダイニングでは料理長自慢の「焼き松茸懐石」が、維新號點心茶室(いしんごう)では「フカヒレと秋野菜たっぷりのコース」がそれぞれ登場。気軽にワイワイ楽しみたいなら、味もボリュームも文句なしのトウストゥースダイニングガーデンや、クラシックの期間限定コースがおすすすめ。さあ、秋のごちそう食べにいく!



欲張り具材で
うれしいパン

しょうゆバターで和風味のキノコは、オリーブオイルをたくさん使ったふんわり生地と相性抜群。ラタトゥイユやオリーブ、カボチャ、ガーリック風味のセミドライトマトなど、色とりどりの野菜をのせたフォカッチャもお見逃しなく。

ピゴの店・地下2階
★きのこのピッツァ 189円
★野菜のフォカッチャ 226円
☎078(230)3367、午前10時~午後8時

香りも食感もぜいたくに、秋の王様を味わいつくす

料理長の自慢は、何といっても目の前で炭焼きにする焼きマツタケ。肉厚のマツタケに、和紙をのせて、蒸し焼き風に焼いていきます。マツタケの芳ばしい香りが和紙からふわ~と漂い、とっても幸せ。焼き方が早い分、しっかりした食感も味わえます。具だくさんの土瓶蒸し、松茸御飯なども付いて、丸々2本分は、マツタケが味わえる赤字覚悟のこのコース。シメは洋ナシのタルトで、これまた幸せ。

西村屋ダイニング・10階
★焼き松茸懐石 一人1万2600円
3日前までに要予約
☎078(230)3330、午前11時30分~午後3時・5時~10時(LO.9時)



焼き松茸懐石

キレイになれそうな、旬素材のシノワーズ

秋の特別会席コース

フカヒレ煮込みは心して味わって。濃厚でコクのある白湯(パイタン)スープに、最高級といわれる気仙沼産のフカヒレがたっぷり! コラーゲンがカラダに染みわたるそう。ほかにも、秋野菜を使った前菜、牛肉と松茸のいため、大正エビの甘辛&マヨネーズソースなど旬のおいしさをバランスよくいただけます。栗ペースト入りクレープに、秋フルーツがのった杏仁豆腐と、デザートも秋の味。

維新號 點心茶室(いしんごう)・9階
★秋の特別会席コース 一人5250円
2人から
☎078(230)3400、午前11時~午後10時(LO.9時30分)
※コースはLO.9時。
※平日月曜日のみ午後3時~5時はクローズ



食感にも
ボリュームにも大満足



一から開発したというチャバタ。イタリア由来のパンで、外はカリッ、中はモチモチ。バターソテーしたキノコ、ブラックペッパーと塩でグリルしたチキン...、食べ応えある具をたっぷりサンドしても、チャバタの食感は変わらず。ぜひご確認を。

スターバックスコーヒー・地下1階
★ホットサンドイッチチキン&きのこ 420円
☎078(230)3339、午前7時(土・日曜、祝日8時)~午後10時

「毎日食べても飽きない」一南イタリアで感動したシェフ。このマンマの味を届けよう、調味料にもこだわり、素材の味を素直に生かすヘルシーディッシュを揃えます。今季節は、やわらかくジューシーな阿波産の「すだち鶏」とキノコをふんだんに使った、カチャトラ(煮込み)や、ペンネリガーテがおすすすめ。前菜、パスタ、メイン、ドルチェがそれぞれ約5種類から選べるこのコースなら、何回でも通いたくなるはず。

グラツィア・地下2階
★秋のプリフィックスコース 一人2940円
夜のみ
☎078(265)0855、ランチ午前11時~午後3時・カフェ3時~5時30分・ディナー5時30分~11時(LO.10時)

秋のプリフィックスコース



今日は何? 秋パスタとおいしい出会い

キノコを使ったり、旬の魚を取り入れたり...。季節感あふれるパスタが、毎日2種類ずつ用意されます。2日連続で訪れたとしても違う味が楽しめますよ。人気のオリジナルパンも食べ放題。ガーデンをイメージしたという和み空間も味わって。

マザームーンカフェ・地下2階
★パスタランチ 1050円
☎078(230)9450、午前10時30分~午後8時(LO.7時30分)
※ランチは午後3時まで



ダイニング ディナーコース

ヘルシーなガレットを、
秋風に吹かれながら

一言で言うならそば粉のクレープ。パリジェンヌの定番・ガレットは、ミネラル豊富でとってもヘルシー。焼き目がついているところはカリッとしていて、食べ応えもあります。野菜、スモークベーコン、いためたキノコと一緒に巻いてほお張ってみて。温泉卵をつぶしてマイルドに味わうもよし。前菜とデザートは、シェフのその日のおすすすめ。緑のガーデンを一望できるオープンテラスで召しあがれ。

トウストゥースダイニングガーデン・11階
★ダイニングディナーコース 一人2100円 夜のみ
☎078(230)3412、午前11時~午後11時(LO.10時)
※ダイニングディナーコースは午後5時~LO.9時30分

レトロな空気の中で、変わらぬ味に舌鼓



1970年の創業時から人気というトーストサンド。冷めてもおいしいと、お持ち帰りする人もいほど。その秘密は、注文を受けてからふんわり焼く卵と、スイートレリッシュの隠し味。ホットコーヒーと一緒に、通なひとときはいかが?

喫茶サン・地下2階
★トーストサンドセット 950円
☎078(230)3314、午前10時~午後8時

Information

9月23日(祝・金)~10月10日(祝・月)は、さらにおいしいチャンス!

神戸国際会館 SOL の上記の各店で、3000円以上飲食すると抽選で5組10人に「ルックJTB韓国2泊3日ペア旅行」が、500円以上飲食すると抽選で10人に「世界最高級・イペリコ豚しゃぶしゃぶセット」が当たります。会計後に渡される応募券に必要事項を記入して、館内や店頭で設置されている応募BOXに投函を。

神戸国際会館 SOL

〒651-0087
神戸市中央区御幸通8ノ1ノ6
☎078(230)3199
<http://www.kobe-sol.jp>

