

六甲アイランド●ホテル

あのパティシエのデザートを存分に ケーキの祭典「秋の新作デザートフィースト」

「ホテルプラザ神戸」では、開業7周年を記念して、10月13日(木)・14日(金)に、「秋の新作デザートフィースト～フランス料理とAbe Cake(アベケーキ)の饗宴～」を開催します。

総料理長・鷺池史朗さんのフレンチを堪能した後は、同ホテルの製菓顧問・パティシエ阿部忠二さんが作る、人気の「Abe Cake」をパイキングで好きなだけ。鮮やかでかわいい色使いに、上質な生クリームと旬の果物が生み出す上品な甘さが人気の「Abe Cake」は、ホテルの看板メニュー。今回のイベントでは、日頃のテイクアウトケーキとはひと味違う、パティシエの精巧な技による華やかなデザインケーキが、約60種類も揃います。さらに、開業7周年の感謝を込めて、来場者の中から抽選でパティシエがその場で即興アコレーションするケーキの贈り物もあるとか。美しく咲くケーキの花の祭典、甘い2日間を楽しみませんか。人気のイベントなので、早めの予約がおすすめです。

CHECK

日時=10月13日(木)正午～(ランチ)、14日(金)正午～(ランチ)・6時30分(ディナー)▽会場=18階レストランスマイリーネブチュー▽料金=ランチ5500円(サ込み)・ディナー6500円(同)。要予約。ホテルホームページからも予約受け付け中。



ディナータイムは神戸の夜景が一望

<フランス料理とアベケーキの饗宴>旬の野菜たっぷりの一皿 Sagiike風▽マグロと茄子のマリネ 芽昆布を使ったバルサミコ風味▽スズキと彩り野菜のラルド巻き 香り豊かな赤ワインソース(ランチ)▽牛肉と合鴨ロースのポアレ 淡路タマネギと浅葱のソース(ディナー)▽阿部忠二の新作デザートパイキング▽コーヒー・紅茶・ハーブティー



約60種類の美しいデザートの祭典(写真はビジュアルイメージ)

ホテルプラザ神戸

DATA

神戸市東灘区向洋町中2ノ9ノ1

六甲アイランド内 六甲ライナー

アイランドセンター駅歩3分

<http://www.hotelp plazakobe.co.jp>

☎078(846)5409

