



※写真はイメージです  
 ※スパークリングワインはコースには含まれません

# Dessert Course

## デザートコース



デザートのための全5品構成のコース。  
 季節の食材を使った色彩豊かなデザートの数々を、ごゆっくりお楽しみください。

期間限定

9/10 (木) 9/20 (日) 早秋のフルーツを使って...

10/4 (日) 10/18 (日) 収穫祭 ~秋の味覚~

- ◆神戸の街を一望できる最上階18Fにて
- ◆時間 / 14:00 ~ ※営業時間は14:00~16:00です
- ◆料金 / 3,500円 (税別) ※料金はサービス料込、別途消費税を頂戴いたします



HOTEL PLAZA KOBE

ホテルプラザ神戸

〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中 2-9-1 (六甲アイランド内)



スマイリーネプチューン予約係

050-3134-5409

お電話受付時間 10:00~21:00

駐車場サービスあり  
 詳細はWEBへ

ホテルプラザ神戸 検索

www.hotelplazakobe.co.jp





# Dessert Course

デザートコース

2020.9

## Fruits Desserts in Early autumn

早秋のフルーツを使って…

海の風景を満喫できる  
最上階のメインダイニング  
パノラマに広がる眺望は  
「みなと神戸」の特等席  
プレシャスなひとときを  
ごゆっくりお過ごしください。



Patissier 森田 至彦

*Y. Mori*

ブーランジェリーを営む両親の元で育ち、自らも美味しさで人々を幸せにするパティシエを志す。日本菓子専門学校を卒業後、東京や神戸で様々なジャンルの菓子作りを学ぶ。2005年からホテルプラザ神戸にて卓越技能賞(現代の名工)や黄綬褒章を受賞した阿部忠二のもとに師事。フランス菓子の伝統と現代の嗜好との調和を考え、日々創作活動に励んでいる。

予告

2020.10

Harvest festival  
taste of autumn  
収穫祭～秋の味覚～

新型コロナウイルス  
感染拡大防止について  
「スマイリーネプチューン」の  
取り組み

- 入店時、入口にて手指のアルコール消毒のご協力をお願いしております
- 館内、店内の手が触れる部分の除菌清掃を強化
- 従業員は接客時にマスク、手袋を着用、また一時間に一度の手指の洗浄、アルコール消毒を実施
- ゆとりあるテーブル、椅子の配置にしております
- 当建物はビル管理法における「特定建築物」であり同法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たし、かつ適切に維持管理されております



Menu for September 2020

### Hors d'oeuvres オードブル 和梨のタリアテッレ

水分が多くさっぱりとした和梨を  
パスタ(タリアテッレ)に見立てた青柚子香るデザート。

### Compote コンポート

イチジクのコンポート サングリア風

イチジク、オレンジ、レモン、ブルーベリーなどを使って  
赤ワインでサングリア風に。  
(アルコールは飛ばしています。)



### Granité お口直し

ブドウとフレッシュハーブティーのグラニテ  
～液体窒素の演出～

ヴェルヴェーヌ、ミント他のハーブと  
ブドウで瞬時にグラニテを作り上げます。

### Grand dessert グランデセール

白桃とヨーグルトのコラボ  
～飴に包まれて～

飴の蓋に、桃のエスプーマ・コンポート、  
ヨーグルトソルベが隠れています。  
飴をバリッと割って中身と共に召し上がってください。



### Mignardises 締めの小菓子

- ・ギモーヴカシス
- ・無花果のフィナンシェ
- ・ほうずきチョコ
- ・ラングドシャ

コーヒー・紅茶

※気候や食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

QRコード読み取りで  
感染予防対策の詳細を  
ご覧いただけます

