



Dessert Course

デザートコース

デザートのみの全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 収穫祭～秋の味覚～

11/15(日)・29(日) 12/13(日)
プラスクリスマスバージョン

◆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 KOB
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)



スマイル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

2020.11.12

Harvest Festival

Taste of autumn

収穫祭～秋の味覚～

12/13(日)は
プラス
クリスマスバージョン

季節は実りの秋。たわわに
実った美味しいフルーツ、野菜、
ワインなどがところ狭しと
並んでおります。

美味!秋の味覚を使用した
デザートを存分にお楽しみ
下さいませ。



Patissier 森田 至彦

Y.monta

ブ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
黄綬褒章を受章した阿部忠二の
とともに師事。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。



Menu for November・December 2020

Hors d'oeuvres オードブル 柿のミルフィーユ仕立て

柿を極薄くスライスして
クリームチーズ(サークリーム)をサンド。
ミルフィーユのようなデザート。



Compote コンポート アロマ香る秋の味覚のミネストロー

ほおずき、柿、かぼちゃ、黒豆など具だくさんな
スープ仕立てハーブ香る"アロマカプセル"を割って
お召し上がり下さいませ。



Granité お口直し

シャルドネのグラニテ
～液体窒素の演出～

シェルドネ種の葡萄から作られる白ワインと
液体窒素を使って、その場で作り上げます。
塩味のパートフィロー付。



Grand dessert グランデセール モンブラン 2020

燻製した天津甘栗で作るオリジナリティ溢れる
モンブラン。飾りにはマロングラッセ、
チョコレートで作られた器の中には
カシスで煮たサツマイモをしのばせました。



Mignardises 締めの小菓子

- ・パンプディング
- ・パート ド フリュイ フランボワーズ
- ・メープルフリアン
- ・ラングドシャ ～ラムレーズンサンド～

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

新型コロナウイルス
感染拡大防止について
「スマイルネブチーン」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しております

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

