

VERY BERRY STRAWBERRY

GARDEN AFTERNOON TEA



ガーデンで楽しむ、癒しのティータイム

地上60mに位置するガーデンにて、豊かな緑と開放的な空のもと
パティシエのスイーツと神戸紅茶をごゆっくりお楽しみください。

2022
Spring



苺スイーツフェア

木曜日のお楽しみ

4月7日・14日・21日 / 5月12日・19日・26日

10名様限定

11F「Roof Top Garden」にて

時間 / 14:00～ ※営業時間は14:00～16:00です

料金 / 4,800円 (税込)

※掲載料金には、消費税・サービス料が含まれています。

HOTEL PLAZA KOBÉ
ホテルプラザ神戸

レストラン予約係
050-3134-5409

お電話受付時間 10:00～21:00
〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中 2-9-1 (六甲アイランド内)

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.hotelp plazakobe.co.jp



春は 苺づくし...

苺の甘酸っぱさ、愛らしい
ビジュアルを活かしたスイーツ
をご用意。

この季節にしか味わえない
ケーキやムース、プリンを
お楽しみください。



Patissier 森田 至彦

Y. Mori

プ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
黄綬褒章を受章した阿部忠二の
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。

- 雨、強風などによる天候の悪化の場合は、
ホテル最上階「ボンボヤージュ」又は
「スマイリーネブチューン」にて
ご提供させていただきます。
- 11Fガーデンの使用ができない場合も、
当日アフタヌーンティーをお楽しみいただけます。
当日キャンセルはご遠慮くださいませ。
- 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。
- 写真はイメージです。

VERY BERRY STRAWBERRY GARDEN AFTERNOON TEA MENU



Sweets ～若手パティシエによる新作～

苺のオペラ
しっとり焼き上げたビスキュイジョコンドで
苺のバタークリームをサンドしたオペラ

苺のタルト
旬の苺をふんだんに使用した贅沢なタルト

苺のジュレとパンナコッタ
丁寧に抽出した苺スープのジュレと桃のパンナコッタ

苺ミルク
つぶつぶ食感の残る濃厚な苺ミルク

苺のスコーン
バターをたっぷりと練り込んだスコーンと
自家製の苺ジャム

苺のシュークリーム
苺とカスタード、2種類のクリームを詰めたシュー

苺のトリュフ
甘酸っぱい苺のガナッシュを閉じ込めた
一口サイズのトリュフ

フレジェ
フレッシュ苺のゼリーとバニラ、二層のムースケーキ

Savoury ～お口休め～

クロワッサンサンド
朝食でも人気のローストビーフを挟んだ
サンドウィッチ

ケーキサレ
ブロッコリーやトマトなど色とりどりの食材を
混ぜ込んで焼き上げたケーキサレ

スモークサーモンとフラン
サーモンマリネとコンソメジュレをのせた、
生クリーム入りの無糖プリン



Drinks ～神戸紅茶ほか～

- ・神戸紅茶各種
- ・ニュージーランド産オーガニックハーブティー各種
- ・珈琲

※ドリンク各種の中から
お1人様 2杯までお楽しみいただけます

新型コロナウイルス
感染拡大防止についての
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

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

