

2019年11月26日

大切な人とヒュッゲなひとときを過ごす冬の北欧フェア



神戸三宮東急REIホテル(兵庫県神戸市 総支配人:宮崎公之)は、2019年12月1日～2020年2月29日の期間、1階 FINE DINING & LOUNGE TORIKO(*以下トリコ)にて「北欧フェア」を開催します。

トリコでは「食の世界旅行に出かけよう!」と題し、各国をテーマとしたフェアを開催しており、9回目となるこの冬は「ヒュッゲなひとときを過ごす北欧フェア」です。

「HYGGE(ヒュッゲ)」とは、デンマーク語で、ゆったりとした暮らしの中で人とのつながりや、心安らぐ癒しのひととき、幸せを感じる空間などを表す言葉。「贅沢ではなく心地良く」「ひとりではなく家族や仲間と分かちあう」、人と人との絆を深めるスローな時間が大切にされています。

そんなヒュッゲなひとときをトリコでもお過ごしいただきたいと、やわらかな照明と木のぬくもりを感じられる店内を期間限定で北欧風に装飾し、テーブルにはキャンドルを灯してあたたかな空間を演出しました。

デンマーク・スウェーデン・ノルウェー・フィンランドの“北欧4カ国”の代表的な料理と共にお楽しみください。

前菜にご用意した「フィッシャーマンボード」は各国共に海に面している北欧定番の「海の幸の盛り合わせ」、特に酢漬けのニシンは外せない一品で、甘酸っぱさとディルの風味はワインにもよく合います。

スモークサーモン、マダラの燻製、ポイルシュリンプは、塩とオリーブオイルのシンプルな味付けにレモンを絞って召しあがっていただきます。



ニシンと並び北欧料理に欠かせない定番食材といえば「ノルウェーサーモン」。口に入れるとホロホロとくず

れる程よく脂ののったサーモンは様々なお料理に姿を変えます。トリコでは、ディルマスタードソースでシソに味わうソテー、キノコやクリームを合わせたスパゲッティ、ロヒケイトなどをご用意しています。ロヒケイトはフィンランド語で、ロヒ＝サーモン、ケイト＝スープの意で、凍えるほど寒い冬の日でも心も体も温まる家庭料理には欠かせない「お袋の味」と呼ばれるスープです。

温製料理では、その昔ベジタリアンのヤンソンさんがあまりに美味しそうに誘惑に負けて食べてしまったという逸話の残るスウェーデンの代表的な家庭料理、アンチョビ風味のポテトグラタン「ヤンソンさんの誘惑」や、マッシュポテトとこけもものジャムを添えたスウェーデンの伝統的なミートボールなども用意しています。



北欧諸国の中で最南端のデンマークは比較的気候が穏やかなため酪農や農業も盛んで、バターやチーズの美味しさにも定評があり、主食のライ麦パンと合せた伝統的な料理に「スモーブロー」があります。バターを塗ったライ麦パンにニシンやサーモン、コールドハムやチーズなどさまざま具材をパンが見えなくなる程たっぷりのせてナイフ&フォークで食べるのがスタンダードなスモーブローは家庭料理としてだけでなく街中至る所に専門店があり、100種を超えるバリエーションが並ぶ店もある国民食とも言える人気料理。魚系-肉系-チーズ系と順に食べるのが流儀で、トリコでも3種類を用意しました。

- ・スモークサーモン、アボカド、サワークリーム、カッテージチーズ、ディルマスタード
- ・ローストビーフ、パルミジャーノチーズ、レフォールクリーム
- ・ダナブルー、クリームチーム、ドライイチジク、ハチミツ

それぞれをハーフサイズで盛り合わせにすることも可能です。



世界有数のベリー産出国のフィンランドでは、ベリーを使ったデザートやソースが多く、特にブルーベリーのデザートは定番です。トリコではサワークリームやヨーグルトをたっぷりのブルーベリーと合せた自家製のブルーベリータルトと、オーダーが入ってから焼きあげ、バニラアイスとベリーソースを添えたクロワッサンワッフルをデザートに用意しました。



赤ワインやグレープジュースにスパイスやフルーツを入れて作る北欧定番のホットドリンク「Glogi(グロッギ)」。トリコでは赤ワイン・白ワインをベースに2種類のオリジナルグロッギを用意しました。シナモンの香る大人向けのグロッギは、食後の余韻を楽しむ締め一杯としてもおすすめです。

アラカルトの他、北欧フェア料理をグループでも楽しめる飲み放題付パーティープランもご用意しています。トリコでは、今後も居心地のいい空間とあたたかなおもてなしで気軽にお酒と料理を楽しめるお店として営業してまいります。

《北欧フェア概要》

【期間】2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土) 【時間】17:30～23:00(L.O.22:00)

【料理メニュー一例】

- ヤンソンさんの誘惑(スウェーデン風ポテトグラタン) 497円(600円)
- スモークブロー各種(デンマーク風オープンサンド) 992円(1,200円)
- フィッシャーマンボード(北欧風海の幸の盛り合わせ) 1,240円(1,500円)
- チェットブラー(スウェーデン風ミートボール) 1,240円(1,500円)
- ノルウェーサーモンのソテー ディルマスタードソース 1,489円(1,800円)
- ブルーベリータルト 538円(650円)
- グロッギ(レッド 又は ホワイト) 各662円(800円)

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。

※写真はイメージです

■FINE DINING & LOUNGE TORIKO概要

営業時間:朝食 7:00-10:00(L.O.10:00)

ランチ:11:30-14:30(L.O.14:00)

ディナー:17:30-23:00(L.O.22:00)

【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

078-291-0701(予約係直通 9:00～18:00)



■神戸三宮東急REIホテル概要

「みなとまち神戸」をイメージしたモチーフを配した、ロビー・フロントと、コンセプトの異なる3つの客室フロアをご用意。

2018年4月にリニューアルオープンしたFINE DINING & LOUNGE TORIKOでは「食の世界旅行に出かけよう!」と題し、各国をテーマにしたフェアを開催しています。

所在地:〒651-0096 兵庫県神戸市中央区雲井通6-1-5

TEL:078-291-0109(代表)

部屋数 235室、レストラン 1ヶ所、宴会場 6ヶ所



<本件に対するお問合せ先>

神戸三宮東急REIホテル 販売促進 小宮(こみや)

電話:078-291-0109 ファックス:078-221-2917

メールアドレス: a.komiya@tokyuhotels.co.jp