

2024 SUNROUTE SOPRA KOBE SUMMER BUFFET



※写真はイメージになります

Kobe Modern Sopra Italian Buffet

地産地消で明石・淡路島・小豆島・家島・沼島など瀬戸内の海産品、特産品、野菜をふんだんに使用したシェフ自慢の料理・デザートをご堪能ください

8月10日（土）・11日（日） 18:00～20:30

（最終入店20時）

大人 6,500円 小学生 3,500円 幼児 無料

（※税金10%を含む） 予約制

メニュー例

家島産きすのミルフィーユ トマトクーリ添え
沼島産あじと甘夏のマリネ
淡路島産はもの天ぷらと小豆島のそうめん
いかのマリネ トマトガーリックソース
チキンのマリネ 根菜のサラダとレモン添え
海の幸のカクテル
サーモンマリネ フェネル風味のソース

牛ローストビーフ ポテトのグラッセ
小豆島産さわらのアクアパッツァ
淡路島産しらすのナポリピッツァ
淡路島産猪豚とインカのめざめのロースト
すずきのグリル バルサミコソース
チキンのカチャトラ
ミニチーズハンバーガー

カヌレ
イチゴショートケーキ
ベニエスフレ
カスタードプディング
チョコレートシュクリーム
ミニロールケーキ
フォカッチャとオリーブオイル

etc.

※天候状況により食材が変更されることがございます

総料理長 小西 信明

大阪老舗 レストラン・アラスカ本店で料理人をスタート
後にスイスホテル南海大阪・ANAクラウンプラザ京都
ラ・スイート・オーシャンズガーデンなどで総料理長を歴任
2023年9月にホテルサンルートソプラ神戸総料理長として着任
モダンでシンプルをコンセプトにフレンチ料理・イタリアン料理・宴会婚礼料理など
クリエイティブでクオリティの高い料理の提供を心がけ日々の仕事に取り組んでいる。
一般社団法人 全日本司厨士協会大阪本部理事 エスコフイエ協会正会員

ホテルサンルートソプラ神戸

Search

ご予約・お問い合わせ

☎ 078-222-7500

〒651-0084

神戸市中央区磯辺通1丁目1-22

✉ info@sopra-kobe.com