



自分だけの“甘いひと皿”を楽しむデザートプレート

ラウンジで親しまれている定番ケーキやスチームショコラに、過替わりのプティフルからお好みの4種をセレクト。異なる甘みや食感を自由に組み合わせる、心躍るデザートプレートです。コーヒーや紅茶、季節のドリンクとともに、くつろぎのカフェタイムをお楽しみください。

期間 2026年3月1日(日)～2026年5月31日(日)

時間 11:00am ~ 9:30pm

料金 ¥2,900
※ 各種割引適用外です。



ラウンジ：スイーツコレクション

いちごや柑橘、桜、パイオレット。春の訪れを告げる旬の素材と彩りを一つひとつ丁寧に仕立てたスイーツコレクション。定番ケーキに加え、過替わり・月替わりで表情を変える全9種が、季節の移ろいを映します。ティーラウンジで、心ほどける春の甘さをお楽しみください。

時間 10:00am～10:00pm(L.O. 9:30pm)

4F ティーラウンジ ザ・ラウンジ
T 078-291-1273

京料理 たん熊北店で出会う、
時を超える京都の味



京の伝統を受け継ぐ確かな技で、旬の味わいを丁寧に仕立てた和食をご提供いたします。素材本来の旨みを生かした一皿とともに、落ち着いたひとときをお楽しみください。

5F 京料理 たん熊北店
T 078-291-1170

真心をこめた料理とサービス
で最高のおもてなしを



昭和3年創業「京料理 たん熊」で磨かれた伝統の技を受け継ぎ、寿司職人が“一期一会”の想いを込めて、心に響くひとときをお届けします。旬の食材が織りなす、上質な寿司の世界をご堪能ください。

5F 寿司割烹 尽
T 078-242-1511

四季の趣を味わう、
なだ万懐石



四季の味覚を繊細に仕立てた懐石料理を、静かで落ち着いた佇まいの店内で。素材本来の味わいが際立つひと皿を、ゆっくりとご堪能ください。

34F 日本料理 神戸 なだ万
T 078-252-3400



SPRING 2026

Springtime Delights

春を巡る、美食のテーブル

ANA CROWNE PLAZA®
BY IHG
KOBE

ANAクラウンプラザホテル神戸

T 078-291-1121 | F 078-291-1154
info.OSAKB@ihg.com | anacrowneplaza-kobe.jp
〒650-0002 神戸市中央区北野町1丁目





春のフレンチ・ビストロ デイナーブッフェ

肩肘張らずに楽しめるフレンチ・ビストロを、春の訪れとともにディナーブッフェで。旬の野菜や香り高いハーブを取り入れ、香ばしく焼き上げたキッシュやパテ、骨付きラムもも肉を丸ごとローストしたジゴーク・ダニョーなど、ビストロの定番料理を揃えました。ライブキッチンでは、出来立てならではの温かさと臨場感が加わり、食事の時間をより豊かに。食後は、桜をテーマにしたデザートも揃い、春らしいディナータイムをお楽しみください。

期間 2026年3月2日(月)～2026年5月1日(金)

料金 大人 ¥4,900
6歳～12歳 ¥2,450

時間 5:30pm～8:30pm(LO 8:00pm)

4F カジュアルダイニング ザ・テラス

T 078-291-1163



春のローマを、神戸で味わう

この春は、ローマで受け継がれてきた郷土料理を、兵庫の旬食材で表現したイタリアンをお届けします。そら豆や春野菜の瑞々しさ、赤ワインで煮込んだ牛テールの奥行きある旨み、坊勢漁港から届く鮮魚の繊細な味わい。ローマの伝統を軸に、季節の魅力を一皿一皿に映しました。伝統の深みに重なる、彩り豊かな春のローマをLevel36でお楽しみください。

期間 2026年3月3日(火)～2026年5月31日(日)

料金 ランチ ¥2,500～¥5,800
ディナー ¥11,000～¥18,000

時間 ランチ 11:30am～2:30pm (L.O. 2:00pm)
ディナー 5:30pm～9:00pm (L.O. 8:30pm)
バー 5:00pm～11:00pm (L.O. 10:30pm)

36F レストラン & バー Level 36

※月 定休日
T 078-291-1133



北野で味わう、春の息吹。旬が香る鉄板ダイニング

淡路島産新玉ねぎや菜の花、明石の天然真鯛、春メバルなど、春の訪れを感じる旬食材を、鉄板の妙技で一皿一皿に仕立てました。やわらかな甘みと香りが広がるポタージュ、彩り豊かな野菜、旨みを引き出した和牛や魚介――。北野の静かな空間で、五感で楽しむ春のコースをご堪能ください。

期間 2026年3月1日(日)～2026年5月31日(日)

時間 ランチ 11:30am～2:30pm (L.O. 2:00pm)
ディナー 5:30pm～9:30pm (L.O. 8:30pm)

料金 ランチ ¥3,900～¥12,000
ディナー ¥12,000～¥35,000

5F 鉄板焼 北野

T 078-291-1129



春、沿海の恵みと点心を味わう美食の旅

やわらかな春の訪れとともに、中国沿海地方の味覚を巡るひとときを。広東と閩南、二つの食文化が育んだ料理は、海の恵みを生かした繊細な味わいが魅力です。張シェフ渾身の飲茶をはじめ、滋味深いスープや海鮮料理、の余韻まで料理に寄り添う日本酒とともに、味わいの広がりもお楽しみください。

期間 2026年3月1日(日)～2026年5月31日(日)

時間 ランチ 11:30am～2:30pm (L.O. 2:00pm)
ディナー 5:30pm～9:00pm (L.O. 8:30pm)

料金 ランチ ¥3,000～¥8,100
ディナー ¥11,500～¥16,500

34F 中国レストラン 蘇州

※火 定休日
T 078-291-1122