



AUTUMN 2026

Autumn Encounters

実りの秋を、味わう

ANA CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
KOBE



3つのテーマで巡る、 秋のアフタヌーンティー

9月は「シャインマスカット」、10月は「リンゴ」、11月は「栗」。
旬を迎える素材を主役に、月ごとにテーマを変えた3種類
のアフタヌーンティーを ご用意しました。

季節ごとに異なるスイーツとセイボリーが並び、
訪れるたびに新しい秋の味わいをお楽しみいただけます。
3か月を通して、秋の移ろいを感じるティータイムを
お過ごしください。

時間 10:00am～10:00pm

4F ティーラウンジ ザ・ラウンジ

T 078-291-1273

旬の果実と栗が彩る、 月替わりのご褒美スイーツ

ショーケースには、季節限定ケーキが月替わりで登場
します。9月は「シャインマスカットキューブ」、10月は
「りんごのクランブルタルト」、11月は「ローズマロン」
など、旬の素材を主役にホテルパティシエが一つ
ひとつ丁寧に仕上げました。

ティータイムのお供にはもちろん、ご自身へ
のご褒美や大切な方への手土産にも。

この季節だけの味わいを、ぜひお楽しみください。

世界の美食、ここに集う

ザ・テラスでは、世界各地で親しまれる料理に旬の食材を
取り入れ、ホテルならではの一品へと仕立てました。点心
ステーションをはじめ、人気のマラータンが楽しめる
ヌードルステーション、揚げたての天ぷらや香ばしい
チキンサテなど、多彩な料理をご用意しております。

さらに、カービングワゴンがテーブルを巡り、本日の
おすすめミートを目の前で切り分けてご提供。国や文化を
越えて、人を笑顔にする「美味しい」という体験。ご家族や
ご友人、大切な方とともに、世界を旅するようなひとときを
お過ごしください。

期間 2026年9月1日(火)～11月30日(月)

※日曜夜は開催なし

時間 ディナー 5:30pm～9:00pm

料金 大人 ¥4,900 | お子様 6～12歳 ¥2,450

4F カジュアルダイニングザ・テラス

T 078-291-1163





秋のトスカーナを映す一皿

トスカーナ地方に受け継がれる郷土料理をベースに、兵庫・神戸の旬食材とイタリアの伝統的な調理法を組み合わせ、現代的な感性で仕立てました。ポルチーニ茸や近江鴨、丹波栗など秋を彩る食材を取り入れ、素材本来の魅力を引き出しながら、一皿一皿にその味わいを表現しています。

トスカーナの伝統に兵庫・神戸の旬を重ね、素材が響き合う味わいを、この秋だけのコースでぜひご堪能ください。



期間 2026年9月1日(火)～11月29日(日)

時間 ランチ 11:30am～2:30pm
ディナー 5:30pm～9:00pm

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

36F レストラン & バー Level 36

※月定休日

T 078-291-1133



旬を焼き上げる

旬の味覚と香川県産オリーブ牛を味わう、秋限定メニューをご用意しました。ハマチや鱧、松茸、秋野菜など、この季節ならではの旬の食材を、鉄板焼ならではの技で一皿一皿丁寧に仕上げます。実り豊かな秋の味覚を、心ゆくまでご堪能ください。

期間 2026年9月1日(火)～11月30日(月)

時間 ランチ 11:30am～2:30pm
ディナー 5:30pm～9:30pm

料金 ランチ ￥3,900～￥12,000
ディナー ￥12,000～￥24,000



5F 鉄板焼 北野

T 078-291-1129



季節で巡る中国料理の旅 ～楊貴妃長安に咲く華～

唐王朝を代表する美女・楊貴妃。その美と美食へのこだわりに着想を得た特別コースをご用意しました。美を慈しみ、美食を愛した彼女の世界を一皿一皿に 映し出す特別なコースをご用意しました。燕の巣や海參(なまこ)、瀬戸内鯛、琥珀牛など、美しさと健やかさを 願う食材を取り入れ、中国料理の伝統技法で丁寧に仕立て楊貴妃が愛したと伝わる優雅な宮廷料理の世界を現代の感性で表現しました。悠久の歴史に想いを馳せながら、美しく華やかな美食のひとつときをお楽しみください。

期間 2026年10月1日(木)～12月30日(水)

時間 ランチ 11:30am～2:30pm
ディナー 5:30pm～9:00pm

料金 ランチ ￥3,000～￥8,100
ディナー ￥12,000～￥17,000

34F 中国レストラン蘇州

T 078-291-1122 ※火定休日

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

四季の趣を映す、 なだ万懷石



四季の味覚を繊細に仕立てた懷石料理を、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

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

