



ナ ッ ツ ラ ボ



REPRESENTED BY EXCELLENT QUALITY



神戸の老舗「有馬芳香堂」と当ホテルの初コラボレーション。
副総料理長・鎌先章太が、ナッツ本来のコクを最大限に引き出した
期間限定デザートを考案しました。マダガスカル産バニラアイスに、
濃厚なナッツペーストや「香ばし蜂蜜バターナッツ」が食感にアクセ
ントを添える、贅沢な余韻をご堪能ください。

This exclusive collaboration with the 100-year-old "Arima Hokodo" features a specialty dessert by Sous Chef Shota Kuwasaki. A decadent blend of Madagascar vanilla ice cream and rich nut paste, accented with the crunchy "Fragrant Honey Butter Nuts." A limited-time indulgence designed to showcase the true essence of premium nuts.

ナッツグラスアイス —ハニー&バニラ— 単品 ¥1,650

特定原材料等
Allergy
Information



小麦
Wheat



たまご
Eggs



乳
Milk



落花生
peanut



くるみ
Walnuts



アーモンド
Almonds

ミックスナッツ ¥970
(香ばし蜂蜜バターナッツ&木桶仕込み醤油のミックスナッツ)

特定原材料等
Allergy
Information



小麦
Wheat



乳
Milk



落花生
Peanut



アーモンド
Almonds



カシューナッツ
Cashew nuts



大豆
Soybeans

販売期間：2026年5月11日(月)～7月29日(水)

提供：14階カフェ「VIEW CAFE」/ バー「VIEW BAR」

※バータイムは別途カバーチャージ(1,100円)を頂戴いたします。※料金は税金・サービス料込みです。
※ナッツ類の製造工場にて、えび・かに・小麦・卵・乳成分・落花生を含む製品も生産しています。

*Additionally, a cover charge will be requested of all guests.

*Prices include sales tax and service charge.

*The nuts used in our dishes are processed in a facility that also handles shrimp, crab, wheat, eggs, dairy, and peanuts.