

新しいbuffeスタイルで愉しむゴーストたちの世界 『ハロウィンスイーツオーダーbuffe～ゴースト・カーニバル～』 2020年9月19日～10月31日 土・日曜日、祝日 限定

ダイニングカフェ SOCO（ソーコー）「ハロウィンスイーツオーダーbuffe ～ゴースト・カーニバル～」
<http://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/fair/#fair-61>



※写真はイメージです（2019年開催時の料理）

株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）では、ダイニングカフェ SOCO（ソーコー）にて、2020年9月19日（土）～10月31日（土）の土・日曜日、祝日限定で『ハロウィンスイーツオーダーbuffe ～ゴースト・カーニバル～』と題したオーダーbuffeを開催いたします。「ゴースト・カーニバル」をテーマに、ゴーストたちがハロウィンを祝ってお祭りを楽しんでいる世界観を表現します。今回の開催におきましては、コロナ禍で夏祭りやイベントに行けなかった多くの方々に、お祭り気分を味わっていただきたいという思いのもと、カラフルでポップなハロウィンらしいスイーツ約20種、料理約20種をご用意いたします。また、お客さまに安心してご利用いただけるよう、テーブルオーダー制のbuffe形式でご提供いたします。

なお、ハロウィンの衣装またはグッズを身に着けてご来店いただいたお子さま（小学生以下）のご利用料金が半額になるご優待を設けます。さらにスイーツオーダーbuffeの様子を、指定したハッシュタグをつけてSNSに投稿していただいた方に、小さな焼き菓子をプレゼントします。美味しく楽しいハロウィンをご堪能ください。

おすすめポイント①；ハロウィンスイーツ約 20 種

季節の食材を使ったスイーツや、ちょっぴり怖くてかわいい、見た目も楽しいスイーツを約 20 種ご用意。

メニュー一例

- ・カボチャロールモンブラン・・・スポンジ生地のしっとりさにこだわった一品
 - ・おばけのカップケーキ
 - ・棺桶ティラミス
 - ・ゴーストメレンゲ
 - ・おばけのかくれんぼシュー
- など約 20 種



イメージ

おすすめポイント②；充実のセイボリー

ホテル自慢のローストビーフをご用意。大人から子どもまで楽しめる
バラエティーに富んだお料理を約 20 種ご用意。

メニュー一例

- ・ローストビーフ 魔女風
 - ・根菜がいこつマリネ
 - ・ミイラソーセージ
 - ・おばけのハンバーガー
 - ・デビルフィッシュ（タコ）とキノコのイカ墨パスタ
- など約 20 種



イメージ

おすすめポイント③；オーダースイーツbuffe

最初にウェルカムプレートとして、ハロウィンオードブルプレートまたはハロウィンスイーツプレートをご用意いたします。
ディナーではウェルカムプレート限定のかわいいスイーツも登場。
ハロウィンスイーツや料理はオーダー制にて食べ放題でご利用いただけます（スタッフが食卓までお持ちいたします）。

おすすめポイント④；仮装して来店のお子さま半額、また、SNS 投稿で焼き菓子プレゼント

小学生以下のお子さまがハロウィンの衣装またはグッズを身に着けてご来店いただくと、お子さまご本人の料金が半額となります。また、スイーツオーダーbuffeの様子を、指定ハッシュタグをつけて SNS に投稿していただくと小さな焼き菓子をプレゼントします。タグ：#ハロウィンスイーツ #ソーコー #ゴーストカーニバル

おすすめポイント⑤；お得な事前決済予約

3 日前までにホテル公式 HP から事前決済でご予約いただくと、大人料金が 500 円 OFF となります。
※仕入れの状況により食材・メニューが変更となる場合がございます。

【開催概要】 ダイニングカフェ SOCO 『ハロウィンスイーツオーダーブッフェ～ゴースト・カーニバル～』

■期間； 2020年9月19日（土）～10月31日（土）土・日曜日、祝日

■時間； ①11：00～15：00 ②17：00～20：00

■料金； ①大人3,900円、学生3,400円、小学生2,000円、4～6歳1,200円
②大人4,200円、学生3,700円、小学生2,300円、4～6歳1,500円
※3歳以下無料
※価格は税・サービス料込

お得な「事前決済ご予約」

ホテル公式 HP からご利用日の3日前までに事前決済予約で大人料金¥500引き

■場所； 本館2F ダイニングカフェ「SOCO」
神戸ポートピアホテル 神戸市中央区港島中町6-10-1
(ポートライナー市民広場駅下車すぐ)

■営業時間； 11：00～21：00

■ご予約・お問い合わせ

TEL 078-302-1106 (ダイニングカフェ SOCO 直通)

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/>



神戸の港町の倉庫街を思わせる、開放的なダイニングエリアとプライベートな個室を設けたカジュアルなレストラン。イタリアンをベースに地元の食材を活用したお料理をお楽しみいただけます。

新型コロナウイルス感染症等予防への取り組みについて(抜粋)

神戸ポートピアホテルは新型コロナウイルス感染症等予防のため、お客さまに安心してご利用いただけるよう、全館で衛生管理を徹底して実施しております。

ホテル入口にてサーモグラフィカメラによる検温を実施、発熱されているお客さま、また体調の優れないお客さまはご入館をご遠慮いただきますようお願いいたします。

下記は2020年8月26日現在のものであり、今後変更する場合がございます。

- ・兵庫県新型コロナウイルス追跡システムを導入しています。
- ・館内各所アルコール消毒液の設置、定期消毒の強化及び人が接触する場所や備品類の適宜消毒を実施しています。
- ・館内各所は用途エリアごとの基準(厚生労働省が定める基準)で、換気を実施しています。状況により空気清浄機や空間除菌剤を館内に設置しています。
- ・サービススタッフ・調理スタッフはマスクを着用しています。
- ・フロント、レストラン、宴会場などで受付・入場待ちが発生した場合はフィジカルディスタンスを確保していただきます。
- ・レストラン、宴会場、文化教室など、密集・密接とならないよう、ゆとりあるテーブル・椅子の配置にしています。
- ・金銭の授受は、手渡しではなくキャッシュトレイを使用いたします。また、宿泊、レストランなど、一部で各種QRコード決済や予約時の事前決済など、非接触精算もご利用いただけます。
- ・日本ホテル協会による「[新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン](#)」に沿った対策を講じています。

<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 万庭、中村

Tel.078-303-5223(直通) Fax.078-302-1137(直通) E-mail pkikaku@portopia.co.jp