

ポートピアホテルのストロベリープロモーション『神戸いちごコレクション 2021』
SOCO スイーツbuffe～食感！ワンダーランド～ 2021年1月23日 START!
ティーラウンジでいちごのアフタヌーンティーセットや、テイクアウトできるいちごスイーツも



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、新春より、ストロベリープロモーション『神戸いちごコレクション 2021』を3店舗で展開いたします。ダイニングカフェ SOCO（ソーコー）にて「～食感！ワンダーランド～」と題したスイーツbuffeを2021年1月23日(土)～5月9日(日)に開催いたします。また、ティーラウンジ バルクールではいちごを使ったアフタヌーンティーセットを、デリカテス アラメゾンではいちごのスイーツ（テイクアウト／イートイン）を販売いたします。

一昨年、昨年と好評を博した SOCO いちごスイーツbuffeですが、今回はスイーツ自体のファーストインパクトである“食感”にフォーカスし、「ふわぁ」「とろ～」、「もちっ」、「ザクッ」、「じゅわ～」といった様々な食感の個性豊かなスイーツをラインナップし、スイーツを味わうのが楽しくなるbuffeを開催いたします。

例年人気の、日本各地から厳選した国産フレッシュいちごの食べ比べやチョコレートにコーティングしたドレスアップいちごも登場し、「じゅわ～」とジューシーないちごを堪能いただけるほか、「ふわぁ」とした食感のロールケーキやオムレット、「とろ～」ととろけるような豆花やブリュレ、「もちっ」とした大福やわらびもち、「ザクッ」と食べるのが楽しいメレンゲやパリプレストなど、さまざまな食感のスイーツが約30種類勢揃いいたします。箸休めにもなるセイボリーは、月替わりの出来立て料理やピザ、パスタなど約10種類をご用意いたします。

そして、ティーラウンジ バルクールでは、SOCO スイーツbuffeに先駆けて、いちごを使ったスイーツやセイボリーが楽しめるアフタヌーンティーセットを、2020年12月26日(土)より販売いたします。いちごのタルトやマカロン、ティラミスのほか、いちごパンズのプチバーガーなど、いちごをふんだんに使用したアフタヌーンティーセットです。また、デリカテス アラメゾンではいちごのスイーツ3種が新登場。2021年1月初旬より、苺のミルフィーユ、タルトフレイズ、ガトーフレイズを新たに販売開始いたします。

詳細は下記のとおりです。

【『神戸いちごコレクション 2021』開催概要】

スイーツbuffe

SOCO (ソーコー) スイーツbuffe ～食感！ワンダーランド～

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/fair/#!/fair-71>

期間

2021年1月23日(土)～5月9日(日) <開催日数 107日間>

場所

神戸ポートピアホテル本館 2F ダイニングカフェ SOCO (ソーコー)
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)
席数 178席

実施時間

平日 14:40～16:20

土・日・祝 2部制 ①12:00～13:40 ②14:40～16:20

※食事時間は100分制

※開始10～15分前より会場をオープンし、撮影タイムを設けます
撮影タイムでは、マスクの着用にご協力いただき、スイーツには触れず、
会話はお控えいただくようお願いいたします

※スイーツ・料理を取る際はマスク・手袋の着用をお願いいたします

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況により内容を変更する場合があります

料金

大人 5,500円

学生 4,950円

小学生 3,300円

幼児 2,200円(4～6歳) ※3歳以下無料、価格は税込・サービス料込

★2021年1月22日(金)までにホテル公式HPからの事前決済予約で、
大人4,900円(税・サービス料込)に!

予約受付

ホテル公式HP、お電話にて、2020年12月14日(月)～開始

予約・お問い合わせ

レストラン予約係 TEL 078-303-5207 (10:00a.m.～6:30p.m.)

アフタヌーンティーセット

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/belle/menu/#!/menu-457>

期間・内容

・いちごのアフタヌーンティーセット～Celebration～

2020年12月26日(土)～2月28日(日)

・いちごのアフタヌーンティーセット～Spring Blossom～

2021年3月1日(月)～5月9日(日)

場所・営業時間

神戸ポートピアホテル本館 1F ティーラウンジ ベルクール

月～土曜日 11:00a.m.～6:00p.m. 日曜日 10:00a.m.～6:00p.m.



いちごのマープルメレンゲ



チョコレートをまとったドレスアップいちご



豆花、わらびもちなどのアジアンスイーツも



セイボリー 一例



ベルクール

アフタヌーンティーセット～Celebration～
(写真は2名さま分)

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況により営業時間等を変更する場合があります

料金

お一人さま 4,000 円 ※税込・サービス料込

予約受付

ホテル公式 HP、お電話にて

予約・お問い合わせ

レストラン予約係 tel. 078-303-5207 (10:00a.m.～6:30p.m.)

いちごのスイーツ

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/menu/#!menu-472>

内容・料金

- ・いちごのミルフィーユ 550 円
- ・タルトフレイズ 550 円
- ・ガトーフレイズ 500 円 ※いずれも税別

期間

2021 年 1 月上旬より販売開始

場所・営業時間

神戸ポートピアホテル本館 1F デリカテス アラメゾン

10:00a.m.～6:30p.m.

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況により営業時間・内容を変更する場合があります

お問い合わせ

アラメゾン tel. 078-302-1108 10:00a.m.～6:30p.m.



アラメゾン いちごのスイーツ

【スイーツbuffet注目ポイント】

①国産ブランドいちごの食べ比べ

かおり野や章姫、紅ほっぺといった国産フレッシュいちごを 2～3 種ご用意。

全国の名産地から厳選して取り寄せます。乳脂肪分の異なる生クリームホイップを 2 種ご用意しますので、生クリームやスイーツにトッピングするなどアレンジも楽しめます。

(いちごの品種は日により異なります)



国産フレッシュいちご

②食感の違いを愉しむスイーツ

今回のメインテーマである食感。その違いを感じながら食べ進めるbuffetでは、口の中に意識を全集中して味わいをお楽しみください。

「ふわぁ」・・・いちごのロールケーキ、いちごのオムレット etc.

「とろ～」・・・いちごの豆花、いちごの蒸し焼きブリュレ、バスクチーズケーキいちごソース添え etc.

「もちっ」・・・いちご大福、いちごと白玉ぜんざい、いちごのわらびもち etc.

「ザクッ」・・・いちごのマールメレンゲ、フィヤンティーヌショコラ、いちごのパリプレスト etc.

「じゅわ～」・・・ドレスアップいちご、いちごのティラミス etc.

③こだわりのセイボリー

セイボリーはいちごの生春巻きやいちごのサンドイッチなどいちごを使用したセイボリーから、箸休めになる海藻マリネやブイヨンスープなど、塩気と酸味にこだわったラインナップ。シェフおすすめの Pasta やピザのほか、月替わりの出来立てセイボリーもごさいます。

- 1/23～2/28 自家製パンチエッタといちごのキッシュローレン
- 3/1～4/10 生ハムといちごのドライフルーツ スパイシーコンディメント
- 4/11～5/9 バゲットと温野菜いちご盛り 焼きチーズのせ



月替わりの出来立て料理 一例
生ハムといちごのドライフルーツ スパイシーコンディメント

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

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。

「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」はこちらから↓

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/146/>



SOCO 店内



ベルクール 店内



アラメゾン 店内

※写真はイメージです

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況による開催期間や営業時間、内容等を変更する場合があります

＜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 奈々恵

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