

【夏季限定】今年の夏の涼はホテルでくつろぐ！ ポートピアホテル プレミアムかき氷が登場！！ “ふわふわ” かき氷と贅沢フルーツを存分に味わう

神戸ポートピアホテルは2021年7月22日(木・祝)から8月31日(火)までの期間、ダイニングカフェ「SOCO」にてプレミアムかき氷を販売いたします。

『マスクメロンの器で食べる“ふわふわ”かき氷』や、甘酸っぱく口当たりがよい国産夏いちごを使用した『夏いちごとミックスベリーの“ふわふわ”かき氷』など、贅沢フルーツを存分に味わえるかき氷をご用意いたしました。



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2021年7月22日(木・祝)から8月31日(火)までの期間、ダイニングカフェ「SOCO」にて【プレミアムかき氷】を販売いたします。

『マスクメロンの器で食べる“ふわふわ”かき氷』や、甘酸っぱく口当たりがよい国産夏いちごを使用した『夏いちごとミックスベリーの“ふわふわ”かき氷』、旬の桃を丸ごと1個コンポートにした『桃のコンポートの“ふわふわ”かき氷』をご用意いたしました。

細かく削った氷は口の中で優しく溶け、夏の暑さで疲れた体をそっとクールダウンしてくれます。

今年の夏の涼はホテルで過ごしてみたいかがでしょうか？

詳細は下記のとおりです。

■商品名 ；【プレミアムかき氷】

「マスクメロンの器で食べる“ふわふわ”かき氷」 ￥4,200 ※2 日前までにご予約ください
マスクメロンを贅沢に半玉使用したかき氷、メロンの果肉で作った自家製メロンシロップ

「夏いちごとミックスベリーの“ふわふわ”かき氷」 ￥2,300

甘酸っぱく口当たりがよい国産夏いちごを使用したかき氷、自家製いちごソースとヨーグルト練乳を追いソースで
かき氷の中にはタピオカやあまおうわらび餅などいちご以外の具材もあり、食べ進めるのも楽しい一品

「桃のコンポートの“ふわふわ”かき氷」 ￥1,900

旬の桃を丸ごと1 個コンポートにしたかき氷、チーズタルトをイメージしたザクザク食感のクランブルや濃厚クリームチーズの自家製チーズソース
をかけて食べる新感覚デザート

■販売店舗；本館 2F ダイニングカフェ「SOCO」

■販売期間；2021 年 7 月 22 日(木・祝)～2021 年 8 月 31 日(火)

■販売時間；1:00p.m.～4:00 p.m.(ラストオーダー3:30p.m.)

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※写真はイメージです

■ご予約・お問い合わせ

ご予約はホテル公式 HP にて承ります。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/menu/#!/menu-494>

お問い合わせ・・・レストラン予約係 Tel.078-303-5207 (10:00 a.m.～5:30 p.m.)

ダイニングカフェ SOCO (本館 2F)

神戸の南の玄関口として、人と人が集う 港町の倉庫街を思わせ、
広々とした開放的なダイニングエリアの他、プライベートな個室を設けたカジュアルなレストラン。
洋食をベースに、地元の食材を活用したお料理をお楽しみいただけます。

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



ダイニングカフェ SOCO 店内

■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/>

<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 増田 賢二

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