

報道関係各位

神戸ポートピアホテル



## かわいい！おいしい！スイーツのようなクリームキューブ他 【夏限定】ホテルメイドの新作パン10種類登場！

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、2022年8月31日（水）までの期間限定で、デリカテス アラメゾンにて10種類の夏の新作パンを販売いたします。



神戸ポートピアホテルでは、2022年8月31日（水）までの期間中、本館1F デリカテス アラメゾンにて夏限定の新作パン10種類を販売いたします。

ホテルのブーランジェが毎朝焼き上げる、本格ブレッドをお求めいただけるデリカテス アラメゾン。今夏はスイーツ感覚でお愉しみいただけるクリームキューブをはじめ、枝豆やウインナー、キーマカレーなど暑い夏に食べたくなる食材を使った惣菜パンをご用意いたしました。他にも、マンゴーやパイナップルといった夏らしいトロピカルフルーツを使ったスイーツデニッシュなど、10種類の夏限定メニューをお愉しみください。

### ●クリームキューブ3種（ピスターシュ／カフェオレ／シトロン） 各270円

バターを使ったブリオッシュ生地の中にクリームがたっぷり入ったキューブ型パン。

ピスタチオクリームに、ホワイトチョコとローストしたピスタチオをトッピングした「ピスターシュ」のほか、「カフェオレ」には懐かしさを感じるコーヒークリームを、「シトロン」には爽やかなレモンクリームを包み込みました。ふんわりと軽い食感で、スイーツ感覚でもお召しあがりいただけます。



### ●惣菜パン5種

#### ・レモンウインナーと枝豆のチャバタ 388円

夏の最強コンビといえば“ビールと枝豆”。ビールのおつまみ感覚でお召しあがりいただける惣菜パンをご用意いたしました。チャバタ生地にレモンウインナーと枝豆をふんだんにサンド。トッピングしたホワイトソースとチーズがベストマッチの味わいです。



・フォカッチャ ポロネーゼ 291円

ミートソースを生地で包み、揚げナス・セミドライトマト・チーズをトッピングして焼き上げました。

・フォカッチャ キーマカレー 291円

スパイシーなキーマカレーを生地で包み、かぼちゃ・ブロッコリー・赤パプリカ・チーズをトッピングして焼き上げました。

・明太子フランス 237円

明太子バターと刻み海苔を、ホテル自慢の長時間発酵バゲットにトッピングし焼き上げました。

・チーズフランス 237円

トロっとしたクリームチーズとナチュラルチーズを、ホテル自慢の長時間発酵バゲットにサンドし、カリッと焼き上げました。

## ●デニッシュ2種 各345円

・デニッシュマンゴーココナッツ

カスタードクリーム、マンゴー、ココナッツが入ったスイーツデニッシュです。

・デニッシュパイナップル

アーモンドクリームとパイナップルを入れ焼き上げたデニッシュです。



## ■ご購入店舗

本館1F デリカテス アラメゾン (11:00~18:30)

※テイクアウト、イトインいずれも可能

詳しくはこちら

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/menu/#!menu-13>

## ■お問い合わせ

デリカテス アラメゾン Tel.078-302-1108 (11:00~18:30)

※表記の料金はテイクアウト時の税込料金(税率8%)です。店内でご飲食の場合は税率が10%となります。

※写真はイメージです。

※販売数に限りがございます。

## ■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

神戸ポートピアホテルは、お客さまに安全・安心なホテル環境をお届けするため、感染症予防対策において国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する、GBAC STAR Facility Accreditationを取得しております。

「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 中村 佑帆

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