

【新作スイーツ登場】“しっとり、濃厚、クリーミー”な口どけ 食材の特徴を生かしたスイーツ 3 種類を新発売！

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）は8月10日（水）より、“しっとり、濃厚、クリーミー、な口どけで、食材のベストな食感や特徴、風味を生かしたスイーツを販売いたします。



左から「テリヤクショコラ」、「ドゥーブルフロマージュ スフレ」、「テリヤク酒粕」

ポートピアホテルは、8月10日（水）より3種類の新作スイーツを発売いたします。

ほど良い塩味が特徴のコンテチーズと、しっかりとしたミルク風味が特徴のスペイン産クリームチーズを使用した「ドゥーブルフロマージュ スフレ」のほか、芳醇な香りと深いコクのハイカカオチョコレートを使用した「テリヤクショコラ -アメール-」、神戸・灘五郷の一つ、魚崎郷で400年の歴史をもつ『櫻正宗』の酒粕を贅沢に使用した「テリヤク酒粕 -櫻正宗-」の3種類を販売いたします。

多くのお客さまが好まれる“しっとり”、“濃厚”、“クリーミー”をキーワードに、各種主要食材であるクリームチーズ、ビターチョコレート、酒粕の風味や特徴を生かしつつ、それぞれに心地よい食感を生み出すよう、焼き上げる温度や時間を幾度も試作し、完成したパティシエ渾身のスイーツです。また、3種のスイーツに合わせたポートピアホテルオリジナルパッケージでお客さまにお届けいたします。受け取る方が思わず笑顔になるような、さり気ないギンガムチェックのデザインです。この機会に是非お試しください。

詳細は下記の通りです。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/menu/#!menu-16>

【商品】

■ドゥーブルフロマージュ スフレ 2,376円

ほのかな塩味と旨みが広がるコンテチーズと、ミルクの風味際立つスペイン産クリームチーズをブレンド。

濃厚なチーズのコクとふわりと滑らかな口どけをお楽しみください。



■テリーヌショコラ -アメール- 2,376 円

カリブ海で育まれた、エキゾチックでフルーティーなカカオの香り
とほど良い苦味。甘さを抑えたルセットで、カカオ本来の風味や
ねっとり濃厚な食感が特徴です。



■テリーヌ酒粕 -櫻正宗- 2,376 円

神戸・灘五郷の一つ、魚崎郷で400年の歴史をもつ「櫻正宗」の
酒粕を贅沢に使用。滑らかな舌ざわりと、ふくよかな麴とバニラの香り、
ほのかな甘みを赤穂塩が引き立てます。



【場所・営業時間】

本館 1F デリカテス アラメゾン Tel.078-302-1680 (11:00~19:00)

【ご注文について】

・テイクアウト：アラメゾン店頭

https://www.tablecheck.com/shops/portopia-alamaison/reserve?menu_lists%5b%5d=612d9109c4635a0023de4a48

※冷蔵にてお渡しいたします。

※数に限りがありますので、ご予約をおすすめいたします。

・ホテル公式オンラインショップ

<https://onlineshop.portopia.co.jp/c/sweets/cake>

※冷凍にてお届けいたします。

※オンラインショップでご購入の場合、配送先1件につき送料(1,100円)とクール便手数料(220円)が発生いたします。

※北海道・沖縄への発送は別途550円発生いたします。

※表記の料金はテイクアウト時の税込料金(税率8%)です。

※商品および料金は都合により変更する場合がございます。

※写真はイメージです。

【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証明する、
GBAC STAR Facility Accreditation を取得しています。

取り組みの詳細→<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) Fax.078-302-1137 (直通) E-mail pkikaku@portopia.co.jp