

【神戸ポートピアホテル】フランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」が登場！ 美しい模様とサクサク食感のパイが特徴

神戸ポートピアホテルは、2023年1月7日（土）～1月16日（月）の期間限定で、フランスの伝統菓子『ガレット・デ・ロワ』を本館1階「デリカテス アラメゾン」で販売いたします。



写真は27cm／販売サイズは18cm

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、2023年1月7日（土）～16日（月）の期間限定で、フランスの伝統菓子『ガレット・デ・ロワ』を本館1階「デリカテス アラメゾン」で販売いたします。フランスの祝日「公現祭」に食べることが習慣とされているガレット・デ・ロワですが、今では1月に楽しむスイーツとして広く浸透しているお菓子です。ポートピアホテルでもオリジナルのガレット・デ・ロワを店頭で販売するほか、兵庫県洋菓子協会・神戸ファッション協会主催の「みんなのガレット博覧会・2023 神戸ガレット・デ・ロワ」（2023年1月13日～16日、神戸阪急にて）へも出品いたします。

ポートピアホテルの「ガレット・デ・ロワ」

パティシエが一つ一つ思いをこめて描いた美しいクープが魅力のホテルオリジナルガレット・デ・ロワをご用意。バター生地で作るパイは、ツヤのある美しい模様とサクサクの食感が特徴。丁寧に焼きあげた繊細なパイとコクのあるアーモンドクリームとの組み合わせが絶妙な味わいです。職人の技と個性がひかるホテルオリジナルのガレット・デ・ロワは、ご自宅でのお集まりや手土産、記念日の演出としてもおすすめです。

ガレット・デ・ロワとは

フランス語で“王様のお菓子”の愛称で親しまれ、キリスト教の祝日である「公現祭（Epiphanie）」を祝って食べられるシンプルな焼き菓子です。「フェーブ」と呼ばれる陶器で作られた人形がケーキの中に隠されています。（販売時は別添えでご用意いたします）「フェーブ」が当たった人は王冠を被り、王様（または王妃様）として祝福を受け、その年一年を幸運に過ごせるとわれています。

商品内容

■ガレット・デ・ロワ 2,970 円（直径約 18cm）

※フェーブと王冠は別添えにてご用意いたします。

※写真はイメージです

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/menu/#!menu-502>

■販売期間

2023 年 1 月 7 日（土）～1 月 16 日（月）

■販売場所

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

■購入方法

アラメゾン店頭

※数に限りがありますので、ご予約をおすすめいたします。

※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。



みんなのガレット博覧会 ～2023 神戸ガレット・デ・ロワ～

日時 : 2023 年 1 月 13 日（金）～16 日（月）10:00～20:00 ※最終日のみ 18:00 まで

会場 : 神戸阪急 本館 9 階催場（神戸市中央区小野柄通/8 丁目 1 番 8 号）

主催 : （一社）兵庫県洋菓子協会・（公財）神戸ファッション協会

入場料：無料

2023 神戸ガレット・デ・ロワ 公式ページ <https://kfo.or.jp/kobegalette-desrois/>

<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 山口 萌

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