

【ポートピアホテルのいちごbuffe】 いちごとイタリアンスイーツが織りなす旅の舞台は「南イタリア」へ！ 「神戸いちごコレクション2024」シーズン2がスタート

SOCOいちごスイーツbuffe「イタリアスイーツ王国」のシーズン2『南イタリア編』が2024年3月20日よりスタート。南イタリアをテーマに、旬のいちごを使った華やかなスイーツが登場します。



神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）ダイニングカフェSOCOにて、3月19日（火）まで『北イタリア』をコンセプトに開催している、いちごスイーツbuffe「イタリアスイーツ王国」。素朴ながらも味わい豊かなイタリア菓子と旬のいちごを組み合わせた、華やかで美しいイタリアンスイーツでお届けしております。

2024年3月20日（水・祝）からは『南イタリア』をコンセプトとしたシーズン2がスタート。地中海最大の島 シチリアや、アマルフィ、ナポリといった、太陽の光が降り注ぐ美しい南イタリアの街をイメージしたスイーツやセイボリーが並びます。

ナポリ発祥の焼菓子の一つで、貝殻のような形が特徴の「スフォリアテッラ」、特徴的なトンガリ屋根の建物 トウルツリで有名なアルペロベッロの郷土菓子「パスティチョット」といった南イタリア発祥のスイーツのほかに、上にちよこんとのったイタリアンメレンゲが可愛い小さなレモンタルト「ドルチェリモネ」やイタリアで復活祭（イースター）を意味する“パスクア”をモチーフにしたたまご型クッキーなど、目でも楽しめるスイーツをご用意いたします。また、毎年人気の“国産いちご3種類の食べ比べ”もご用意。旬を迎えるフレッシュいちごをお好きなだけ堪能いただけます。

シーズン1『北イタリア編』でも好評のセイボリーも、『南イタリア』へ舞台を変え、内容を一新。イタリア料理の代表格とも言える「ピッツァ・マルグリータ」に、現地でも人気のホルモン“ハチノス”を使った「トリッパのローマ風煮込み」、コラーゲンたっぷりの鶏のトサカを香味野菜と白ワインで柔らかく煮込んだトスカナ地方の郷土料理「チブレオ」といった、シェフの創意に富む料理がラインナップ。

また、春休みやゴールデンウィークに、ご家族おでかけにもピッタリな「神戸どうぶつ王国」入園券付きのお得なプランもご用意。より一層お楽しみいただける内容にパワーアップします。



【本場・イタリアのカフェをイメージしたフотスポット！】

シーズン1に引き続き、レストランの一角にイタリアのカフェをイメージしたフオトブースをご用意。店内ではイタリアン・ミュージックが流れ、本場イタリアを旅行しているかのような気分も楽しんでいただけます。



写真はシーズン1『北イタリア編』のものです



～ウェルカムスイーツ～
「パナラムースとピスタチオケーキのアフォガード仕立て」



スフィリアテッラ



小さなレモンタルト“ドルチェリモーネ”

【開催概要】

SOCOスイーツブッフェ「神戸いちごコレクション2024～イタリアスイーツ王国～」

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

開催期間

《シーズン1》“北イタリア編”（～3月19日（火）まで）

《シーズン2》“南イタリア編”（2024年3月20日（水・祝）～5月6日（月・休））

■平日 14:40～16:20

■土・日曜日・祝日および5月1日（水）・2日（木）<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

料金

■平日 【大人】6,300円 【小学生】3,800円 【幼児】2,200円

■土・日曜日、祝日および5月1日（水）・2日（木）【大人】6,800円 【小学生】4,000円 【幼児】2,400円

※3歳以下は無料、価格は税・サービス料込

予約方法

ホテル公式HPにて予約受付中

★【オーバルポイントカードプログラム会員さま限定】事前決済でのご予約で、大人料金500円引き（ご利用日の3日前まで）

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）

お問い合わせ

レストラン総合案内 TEL 078-303-5207（10:00～17:30）

※写真はイメージです

※メニュー内容は、食材の都合により変更になる場合がございます

<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 中村 佑帆

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