

報道関係各位

神戸ポートピアホテル

 PORTOPIA HOTEL

メインロビーに枝垂れ桜のフォトスポットが登場！ 春限定の“さくら”パン・スイーツも販売

桜のフォトスポットが期間限定で登場。日本の春を象徴する美しい枝垂れ桜をあしらい、新たな門出を祝うひとときを華やかに彩ります。あわせて、桜をテーマにしたパン・スイーツも期間限定で販売します。



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）では、2026年4月19日（日）までの春季期間、本館1Fメインロビーの一角で桜のフォトスポットを設置しています。今年は両側に枝垂れ桜を設え、桜のアーチをくぐるようなデザインに。さらに、優美に咲き誇る桜のアートフラワーをぼんぼりの柔らかな灯りで照らし、春の情緒あふれる空間を演出。お祝いや記念のご旅行、お食事でご来館の方、また卒業式や謝恩会でお越しの方にとって、ホテルで過ごすひとときが特別な思い出となるよう想いを込めて、枝垂れ桜の下には床几を配し、フォトスポットとしてお楽しみいただける空間をご用意しました。卒業や入学、就職など新たな門出を迎える季節に、ご家族やご友人、大切な人とのかけがえのないひとときを枝垂れ桜のフォトスポットが華やかに彩り、思い出として写真に残していただけます。

さらに、この桜のフォトスポットを進んだ先にある「デリカテス アラメゾン」にて、桜をテーマにしたパンとスイーツをそれぞれ2種類、4月30日（木）までの期間限定で販売します。毎日早朝からブーランジェが丁寧に焼き上げるパンや、パティシエこだわりのケーキなど、ホテル自慢の味がそろった「デリカテス アラメゾン」では、定番商品に加え、四季折々の限定商品をご用意しています。今年の春は、例年人気の「さくらあんぱん」に加え、桜風味の新作「さくらのクリームパン」、「さくらのエクレア」、「さくらのヴェリーヌ」がラインナップ。桜のほのかな香りとやさしい甘さが広がる、春らしい味わいをお楽しみください。

桜のフォトスポット

- 期間：2026年4月19日（日）まで
- 場所：本館1F メインロビー 世界時計前



さくらパン

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/menu/#!menu-18>

■さくらあんぱん（写真右）

テイクアウト：290円／イートイン：295円

春のロングセラー商品。桜の葉を練り込んでしっとりと焼き上げたパンに包まれているのは、甘さ控えめの桜あん。中央には桜の花の塩漬けをトッピングし、程よいあんの甘さと塩味のバランスが絶妙です。



■さくらのクリームパン（写真左）

テイクアウト：360円／イートイン：367円

ブリオッシュ生地に桜風味のカスタードクリームを包み込み、桜のクッキー生地とホワイトチョコ、桜のクランチを重ねたクリームパンです。

さくらスイーツ

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/menu/#!menu-17>

■さくらのエクレア（写真左）

テイクアウト：500円／イートイン：509円

桜の風味がふんわりと口に広がるエクレア。キルシュに漬け込んだグリオットチェリーをアクセントに、芳醇な香りと甘酸っぱさをお楽しみいただけます。



■さくらのヴェリーヌ（写真右）

テイクアウト：650円／イートイン：662円

春らしい華やかな風味のヴェリーヌ。彩り豊かなフルーツとフロマージュブランを合わせ、やさしい味わいに仕立てました。

■販売期間

2026年4月30日（木）まで

■販売場所

神戸ポートピアホテル 本館1F デリカテス アラメゾン

■お問い合わせ

デリカテス アラメゾン TEL. 078-302-1108（直通）

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

※写真はイメージです。

※販売数には限りがございます。

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

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