

秋味覚がキュートなハロウィンの主役に 土・日曜日・祝日限定のファミリーディナーbuffet

ダイニングカフェ「SOCO」では2026年9月19日（土）から土・日曜日、祝日限定で「ファミリーディナーbuffet～ハロウィン秋穫祭～」を開催。ハロウィンの彩りとアレンジの料理をご家族でお楽しみください



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）のダイニングカフェ「SOCO」では、2026年9月19日（土）～11月3日（火・祝）の土・日曜日、祝日限定で「ファミリーディナーbuffet～ハロウィン秋穫祭～」を開催します。

秋の味覚であるかぼちゃや栗を、フランケンシュタインやデビルモチーフのかわいいメニューに仕立てた、週末限定のハロウィンディナーbuffetです。

来店すると最初に「シェフのひとさら」と題した「SOCO 特製 ビーフシチューとハロウィンパン」がテーブルに運ばれてきます。かぼちゃパンとじっくり煮込んだ特製ビーフシチューを皆さままでとりわけていただき、にぎやかで心に残るひとときをお過ごしいただけます。

buffetメニューにはお料理 21 種、スイーツ 16 種をラインナップ。「フライドチキン & フライドポテト」「ビーフとガーリックのピラフ」や「チェダーチーズバーガー」などお子さまにも人気のメニューに加え、マルゲリータピッツァをくもの巣に見立てた「マルゲリータ～くもの巣仕立て～」、かぼちゃをくりぬいて作る「おぼけカボチャの冷製パバロア」などが並びます。スイーツでもフランケンシュタインに似せた「抹茶のファッジ」や、魔女が持つりんごに見立てたムース、デビルをモチーフにしたショートケーキなど大人から子どもまで楽しく囲めるユニークなメニューが登場します。

期間中は昨年も好評だった「お菓子のつかみ取りチャレンジ」を開催。小学生以下のお子さまがハロウィン衣装やグッズを身に着けてご来店いただくと、お菓子のつかみ取りにチャレンジいただけます。

「週末限定 ハロウィンファミリーディナーbuffet～ハロウィン秋穫祭～」

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/fair/#!fair-61>

シェフからのひとさら SOCO 特製「ビーフシチューとハロウィンパン」

かわいい一口サイズのかぼちゃパンと楽しむシェフ特製のビーフシチュー。

時間をかけて煮込んだシチューは、厳選した素材の旨みを丁寧に引き出したひとさらです。
とろりとした濃厚な味わいをお愉しみください。



季節の食材を使った、ハロウィンらしい料理とスイーツが登場

かぼちゃや紫芋を練りこんだカラフルなパンズを使った「CHEDDARチーズバーガー」や紫芋クリームを使った「モンブランケーキ」など、秋の食材をかわいくアレンジしたフードとスイーツをご用意。



開催概要

■2026年9月19日（土）～11月3日（火・祝）の土・日曜日・祝日

■時間 17:00～21:00（最終入店 20:30・90分制）

■価格 <大人> 5,700円 <シニア> 5,200円 <小学生> 3,100円 <幼児> 1,800円

※税・サービス料込 ※3歳以下無料

特典

■小学生以下限定「お菓子のつかみ取り」チャレンジ！

ハロウィン衣装、または、グッズを身に着けてご来店いただくと「お菓子のつかみ取り」にご参加いただけます。

■オーバルポイントプログラムアプリ会員さま限定

公式HPより事前決済予約で大人〔通常〕5,700円→〔優待価格〕5,200円

場所・お問い合わせ

■場所

神戸ポートピアホテル 本館2F ダイニングカフェ「SOCO」

■ご予約・お問い合わせ

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/fair/#!fair-61>

レストラン総合案内 Tel.078303-5207（10:00～17:30）



※写真はイメージです

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます

<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 浅川 未希

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