

ポートピアホテルのいちごbuffe 2023年1月14日START！
いちご×パールが描き出すプリンセスの世界
シーズン1（～3月31日）はグラマラスなスイーツがずらり！



神戸いちごコレクション2023

SOCOスイーツbuffe PEARL STRAWBERRY PRINCESS パールストロベリープリンセス

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、ダイニングカフェ SOCO（ソーコー）にていちごスイーツbuffe「PEARL STRAWBERRY PRINCESS（パールストロベリープリンセス）」を2023年1月14日（土）～5月7日（日）に開催いたします。シーズン1（3月31日まで）は『グラマラス・プリンセス』をテーマに、ピンク×ブラックを基調としたデザインのスイーツなどで、煌びやかなプリンセスの世界を表現します。

前回の2022年は114日間の開催で1万人を超えるお客さまにご利用いただいた、例年大好評のいちごスイーツbuffeですが、2023年は真珠の街・神戸で愉しむスイーツbuffeとして、近年人気のファッションアイテムである“真珠”をキーポイントに、プリンセスの煌びやかな世界観を展開します。前半のシーズン1は『グラマラス・プリンセス』と題し、ピンクとブラックを基調としたスイーツで“芯の強いプリンセス”を表現。いちごの甘酸っぱさとチョコレートのほろ苦さ、シャンパンジュレなど、大人の味わいを取り揃えます。

いちごスイーツbuffeのスタート前には撮影タイムを設け、buffe台に並ぶキラキラのフレッシュいちごやスイーツなどを写真に撮って楽しめます。そして、テーブルにお1人1つずつご用意するウェルカムスイーツ、パール・プリンセスのチョコレートパフェからスタート。真珠をモチーフに、チョコレートクリームといちごソースが層になったパフェです。例年大人気の、チョコレートをコーティングしたドレスアップいちごや濃厚な味わいのいちごのファッジ、日本全国から厳選した国産フレッシュいちご3種食べ比べもご用意します。

また、真珠やパール風のアクセサリを身に付けてご来店いただいた方にはプチギフトをプレゼントいたします。お出かけ前のファッション選びから始まるスイーツタイム、目で見て味わって写真を撮って楽しめる、プリンセス気分になれるスイーツbuffeをご体感ください。

詳細は以下のとおりです。

【開催概要】

神戸いちごコレクション2023 SOCOスイーツbuffet
PEARL STRAWBERRY PRINCESS

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

期間

2023年1月14日（土）～5月7日（日）

場所

神戸ポートピアホテル本館2F ダイニングカフェSOCO（ソコー）
神戸市中央区港島中町6-10-1（ポートライナー市民広場駅下車すぐ）

実施時間

平日 14:40～16:20

土・日曜日・祝日 <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

撮影タイムでは、マスクの着用にご協力いただき、スイーツには触れず、会話はお控えいただくようお願いいたします

※スイーツ・料理を取る際はマスク・手袋の着用をお願いいたします

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況により内容を変更する場合があります

料金

平日 大人6,000円、小学生3,500円、幼児2,200円（4～6歳）

土・日曜日、祝日 大人6,500円、小学生3,500円、幼児2,200円（4～6歳）

※3歳以下無料、価格は税・サービス料込

予約方法

ホテル公式HPにて2022年12月10日（土）～予約受付開始

★2023年1月13日（金）までに予約で大人料金のご優待あり
（ご予約時のオンライン決済が必要です）

お問い合わせ

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

【おすすめポイントのご紹介】

シーズン1；“グラマラス・プリンセス” ～3月31日（金）

① ウェルカムスイーツ「パール・プリンセスのチョコレートパフェ」

真珠をモチーフにプリンセスのドレスをイメージし、チョコレートクリームといちごソースが層になったパフェです。おしゃれなカクテルグラスに入れてご用意します。

② 国産ブランドいちごの食べ比べ

国産のフレッシュないちごを3種ご用意。章姫やさちのかといったその時期に美味しいいちごを日本各地から取り寄せます。（いちごの品種は日により異なります）



ダイニングカフェ SOCO 店内



パール・プリンセスのチョコレートパフェ

③ グラマラスなスイーツたち

鮮やかなピンク色のパッションフルーツとバニラのムースや、鮮やかなルバーブジャムを着飾ったムースフロマージュ、チョコレートなどを使用したピンク×ブラックを基調としたスイーツたちが並びます。“芯の強い”“ハートの強い”プリンセスをイメージしてグラマラスに仕上げています。



パッションフルーツとバニラのムース

④ こだわりのセイボリー

バラエティ豊かなオードブル、サラダやパスタなど、セイボリーも充実しています。目玉はローストビーフを乗せたチーズリゾット。しっかりとした味わいで訪れたプリンセスたちのお腹も満たすでしょう。そのほか、塩味や酸味を効かせた料理で、スイーツの合間の箸休めにもなるラインナップです。



セイボリー（料理類）一例



グラススイーツ 一例



ベリーのザッハトルテ

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を証明する、GBAC STAR Facility Accreditationを取得しております。



「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」はこちらから↓

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/146/>

※写真はイメージです

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況による開催期間や営業時間、内容等を変更する場合があります

<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 万庭 奈々恵

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