

【ポートピアホテルのいちごbuffe 1/13スタート】 SOCOスイーツbuffe「神戸いちごコレクション2024」を開催

北から南へ旅するように巡る、イタリアンスイーツの世界へ！話題のトレンドスイーツから、地元で愛されるレアスイーツまで

神戸ポートピアホテル ダイニングカフェSOCO（ソーコー）にて、2024年1月13日（土）より、「イタリアスイーツ王国」がテーマのいちごスイーツbuffeを開催いたします。旬のいちごとイタリアンスイーツが織りなす世界を堪能いただけます。



神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）では、2024年1月13日（土）～5月6日（月・休）の期間、イタリアンスイーツを主役にした、SOCOスイーツbuffe「神戸いちごコレクション2024～イタリアスイーツ王国～」を開催いたします。

2022年、2023年に続き、期間中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。今回は南北に土地が長く、州ごとに異なる気候風土によって、その地域ならではの特色を持つイタリアの食文化に着目。素朴ながらも伝統的で洗練されたイタリア菓子と旬のいちごを組み合わせ、華やかで美しいイタリアンスイーツをご用意いたします。

また、約4ヶ月の開催期間を2期に分け、地域色豊かなイタリア全土を縦断するように展開いたします。「北イタリア」がコンセプトのシーズン1では、チョコレート風味で弾力のある食感が特徴のイタリアのプリン「ボネ」や、トリノの名物「ザバイオーネ」、マカロンの原型になったともいわれているミラノの伝統菓子「アマレッティ」など、北イタリアの主要都市にゆかりのあるメニューがラインナップ。3月中旬からは「南イタリア」をコンセプトに、地中海に面した陽光溢れる都市 ナポリやシチリアにゆかりのあるスイーツとセイボリーをご用意いたします。

現代に至るまで若い世代を虜にしてきた話題のトレンドスイーツから、まだ出会ったことのない、地元で愛されるレアスイーツまで、北から南まで旅するようにイタリアンスイーツの世界をお楽しみください。

【おすすめポイントのご紹介】

ウェルカムスイーツ 「いちごティラミスのイタリアンメレンゲ仕立て」

ご来店時にテーブルへお1人ずつご用意するウェルカムスイーツ。いちごを飾り付けたピンク色のティラミスでお出迎えいたします。上からホットチョコレートをとろっとかけて、ムービージェニックなスイーツ体験をお楽しみください。



いちごをまとったイタリアの伝統菓子や名物スイーツ

聖職者が被る帽子が由来となった、フィレンツェ生まれのドーム型ケーキ「ズコット」や、トリノ名物、チョコレート風味の硬いプリン「ボネ」など、イタリア発祥のスイーツがいちごの装いで登場。マカロンの原型ともいわれるイタリアの伝統菓子「アマレッティ」や、花型のビスケット「カネストレッリ」など、可愛い焼き菓子も店内のあちこちに並びます。



伝統的な焼き菓子が大集合



イタリアンプリン “ボネ”



ベリーのズコット

お酒との相性も◎！シェフこだわりのセイボリー

イタリアの地方色豊かな、シェフこだわりのセイボリーにもご注目。ルネサンス期に栄えたイタリアの貴族 ゴンザーガ家風のチキンサラダや冬のヴェネツィア名物「バックカラ・マンテカート」など、イタリアの伝統的な郷土料理を鮮やかに仕上げました。カクテルやワインと合わせて、バルのようにもお楽しみいただけます。



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。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。



【開催概要】

SOCOスイーツbuffet「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

2024年1月13日（土）～5月6日（月・休） 除外日：1月27日（土）1部、3月8日（金）・9日（土）

■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 【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

【オプションドリンク付プラン】

イタリア ロゼ スパークリングワイン グラス1杯付

【銘柄】ガンチア ロゼ スプマンテ 平日：6,900円 土日祝：7,400円

スパークリングジュース（ノンアルコール）グラス1杯付

【銘柄】ドネリ グレープ スパークリングロツツ 平日：6,900円 土日祝：7,400円

スパークリングワイン ボトル1本付（200ml）

【銘柄】ピノ シャルドネ スプマンテ 平日：7,900円 土日祝：8,400円

予約方法

ホテル公式HPにて、2023年12月1日（金）～予約受付開始

★【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）

メニュー内容（一部抜粋）

《スイーツ》

フレッシュいちご3種／いちごのムースゼリー “ジュエリー・トルタ”／いちごのカンノーロ／プロフィテロール～小さな幸せの贈りもの～／ベリーのスコット／イタリアンプリン “ボネ”／ジェラート3種（ミルク、いちご、ブルーベリー）／ザバIONE & サヴォイアルディ／パチディマダ／お花のビスケット カネストレッリ／トルタ ディ ノッチェーレ など

《セイボリー》

ゴンザーガ家風チキンサラダ／バックラ・マンテカート／ナスと牛肉のインボルティエニ オリーブの香り／パターテ・アルフォルノ／コトレッタ”ミラノ風カツレツ”／リコッタチーズのトリエステ風クレープ／オーソブッコ風～牛すね肉の煮込み～／ニョッコ・フリット 生ハムカービング など

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）

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）



ダイニングカフェ SOCO（店内）

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