

有名パティスリーシェフたちと神戸ポートピアホテルが贈る至福のいちごブッフェ スイーツブッフェは新ステージへ...神戸らしさ全開で2025.1.18スタート！

スイーツの美味しい街として名高い神戸。その看板を背負い、街で愛される有名パティスリーと手を取り合って贈る、至福のいちごブッフェが登場。神戸スイーツの魅力といちごの甘美な世界が融合する、特別なひとときをお届けします。



神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）では、2025年1月18日（土）よりダイニングカフェ SOCO（ソーコー）にて、いちごが主役の『SOCOスイーツブッフェ～神戸いちごsweets博覧会～』を開催いたします。国産いちご食べ放題に加え、ホテルパティシエが手掛ける世界のいちごスイーツ、神戸の有名パティスリーシェフがメニュー監修した逸品も登場。

洗練された技術と独自のアプローチで仕上げた、他では味わえない特別なスイーツが並びます。さらに、神戸・芦屋を代表するパティスリーシェフ8人によるプロジェクト「ORIGINE KOBE（オリジンコウベ）」とのスペシャルコラボイベントを2日間限定で実施。「オリジンコウベ」のパティスリーシェフと、ポートピアホテル製菓料理長 芳養によるいちごスイーツが一堂に会した、その日限りのスペシャルなスイーツプレートをお楽しみいただけます。

「オリジンコウベ」×ポートピアホテルコラボレーションにかける想い

“スイーツの街・神戸”でパティスリーを経営する有志のオーナーシェフ8人が集まり、神戸発の洋菓子文化の継承を目指して2015年4月に結成された「オリジンコウベ」。今回のコラボレーション企画は、全国に神戸スイーツの魅力を広めたい、という「オリジンコウベ」の想いとポートピアホテルのコンセプトでもある「私たちだから伝えられる神戸の魅力を届けたい」という想いが重なり実現。開業より40年以上、神戸の地で親しまれてきたポートピアホテルがその発信地となり、神戸の人気パティスリーシェフとともに贈る新たないちごブッフェです。

神戸の有名パティスリーシェフ監修！美しさと美味しさを兼ね備えたいちごスイーツ

会期中の前半は、“メレンゲの魔術師”との異名を持つ『パティスリー モンプリュ』林周平シェフ監修の「スूप・オ・フリーズ」、3月1日からは“ミルクジャム”の第一人者として知られる『パティスリー アキト』田中哲人シェフ監修のプティガトー「いちごミルク」が登場。



ホテルシェフこだわりのセイボリーに、国産ブランドいちごの食べ比べも

スイーツだけでなく、料理にも定評のあるSOCOスイーツbuffet。トマトチキンカレーやクロックムッシュ、厚切りハムとリンゴのモスタルダなど、本格的な洋食メニューが勢ぞろい。甘いものが苦手な方とでも一緒にお楽しみいただける内容です。

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sweets博覧会～

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

開催期間

2025年1月18日（土）～4月6日（日）

《平日》14:30～16:10

《土・日曜日、祝日、3月24日～31日》2部制 ①12:00～13:40 ②14:30～16:10

※食事時間は100分制

※開始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 平日のみ学生料金あり

《平日》 大人6,300円 学生5,500円 小学生3,800円 幼児（4～6歳）2,200円

《土・日曜日、祝日、3月24日～31日》 大人6,800円 小学生4,000円 幼児（4～6歳）2,400円

※3歳以下は無料

★【オーバルポイントプログラム会員さま限定】

ホテル公式HPより事前決済でご予約いただくと、大人料金500円引き



2日間限定！「オリジンコウベ」×ポートピアホテル 初のスペシャルコラボイベント

通常のいちごスイーツbuffetに加え、「オリジンコウベシェフ」のパティスリーシェフ8名（各日4名）と、ポートピアホテル製菓料理長 芳養による限定メニュー「5種のスペシャルスイーツプレート」をお楽しみいただけます。



DAY1 5種のスペシャルプレート



DAY2 5種のスペシャルプレート

開催日

《DAY1》2025年2月24日（月・休）

参加シェフ：

『パティスリー モンプリユ』林周平シェフ、『コンパルティール ヴァロール』大西達也シェフ、『パティスリー エトネ』多田征ニシェフ、『ラトリエ・ドゥ・マッサ』上田真嗣シェフ

《DAY2》2025年3月16日（日）

参加シェフ：

『パティスリー アキト』田中哲人シェフ、『ラヴニュー』平井茂雄シェフ、『マビッシュ』村田博シェフ、『パティスリー アグリコール』奥田義勝シェフ

いずれも2部制 ①12:00～13:40 ②14:30～16:10

料金

大人7,800円 小学生4,000円 幼児（4～6歳）2,400円

※3歳以下は無料

※5種のスペシャルプレートは大人のみ

予約方法

ホテル公式HP または お電話にて

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

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

※表記料金はすべて税・サービス料込

※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

※ケーキの形状・素材につきまして、季節、仕入れにより多少の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