報道関係各位

神戸ポートピアホテル
PORTOPIA HOTEL



ホテルでお花見気分!新たな門出を祝う、しだれ桜のフォトスポットが登場 春限定の"さくらパン"も期間限定で販売

2025年4月13日(日)までの期間限定で、ポートピアホテルのロビーに桜のフォトスポットが登場。日本の春を象徴する美しいしだれ桜の演出で、卒入学のお祝いや記念日などの特別なひとときを彩ります。



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、2025年4月13日(日)までの期間、本館1Fメインロビーにて桜のフォトスポットを設置しています。優美に咲き誇る桜のアートフラワーを華やかに照らすぼんぼりも飾り付け、卒業や入学、就職など、新たな旅立ちを迎える春、ご家族やご友人、大切な人との思い出を写真に残していただけます。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、ホテルでのひとときが特別な思い出となってほしい、という想いが込められています。

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2種類のパンを4月30日(水)までの期間限定で販売いたします。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う「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おります。今年の春は、例年人気の「さくらあんぱん」に加え、桜風味で上品な味わいの「さくらのクロワッサン・ダマンド」が新たに登場。ほんのりと香る桜の風味と優しい甘さを感じながら、麗らかな春の訪れをお愉しみください。

桜のフォトスポット

■期間:2025年4月13日(日)まで

■場所:本館1F メインロビー 世界時計前



デリカテス アラメゾン さくらパン



左から「さくらのクロワッサン・ダマンド」、「さくらあんぱん」

■さくらのクロワッサン・ダマンド (302円)

クロワッサンに桜風味のカスタードクリームをサンドし、桜風味のアーモンドクリームをのせて焼き上げました。仕上げにホワイトチョコ、桜クランチ、粉糖をトッピングした、桜の香りが広がる上品な味わいです。

■さくらあんぱん(226円)

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。毎年少しずつ改良を重ねている春のロングセラー商品です。

■販売期間

2025年4月30日(水)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