



【ホテルプラザ神戸／バイキングレストランSORA】約90種類以上の品ぞろえ！「兵庫県の美味しい食材と料理」をメインに、朝食メニューリニューアル

信和グループ・信和ホテルズ株式会社（本社：神戸市東灘区、代表取締役：前田 裕幸）が運営する「ホテルプラザ神戸」は2024年10月1日（火）より、バイキングレストランSORAの朝食メニューをリニューアルいたします。

- 素敵な一日のはじまりに思わず笑顔になる朝ごはん

兵庫県の郷土料理や、朝からワクワクするようなメニューをご用意いたしました。ホテル最上階のレストランで、神戸のオーシャンビューを満喫いただきながら朝のひとときをお過ごしください。





● 地産地消の恵みを堪能「兵庫県の美味しいものめぐり」

兵庫県の地元食材を活かした郷土料理をお楽しみいただけます。ご当地だからこそ出合える旬の味覚を、じっくりとご堪能ください。



瀬戸内産鮮魚のブイヤベース



明石郷土料理タコ飯



淡路玉ねぎ丸ごと香草ロースト

● 清々しい景色と朝食でパワーチャージ！「洋食メニュー」

シェフが目の前で焼き上げるふわふわのオムレツや、贅沢なローストビーフ、リッチなバイクドグレープフルーツなど一日を気持ちよくスタートできるメニューが勢ぞろいしています。



ソースが選べるふわふわオムレツ



ブラックアンガス牛ローストビーフ



バイクドグレープフルーツ

● 神戸の海と空の青さをイメージ「SORA色メニュー」

衝撃の見た目と意外なおいしさに驚き！バターフライピーの花びらがもつ天然の青色で色付けしたSORA色カレーと、キラキラした水面のようなSORA色ゼリー。ぜひ、神戸旅の楽しい思い出の一つになりますように。



SORA色カレー



SORA色ゼリー

● クロワッサンとワッフルの良いとこどり「新感覚スイーツ クロップル」

大人気の焼きたてクロップルは、ワッフルメーカーでサンドして焼き上げることで、バターが染み出し濃厚な味わいに。クロワッサンのサクサク感と、ワッフルの香ばしくカリッとした食感をお楽しみいただけます。



蜂の巣から搾りたての天然ルーマニア産アカシアはちみつ、フルーツやナッツ、シロップやソースなどと一緒に
お好みに合わせて召し上がっていただくのもオススメです。

● 他にも多彩なメニューをご用意しております

いつでも新鮮！「ホテル水耕栽培野菜と季節の彩りサラダ」や「スイーツ」、オリジナルハンバーガーが作れる「キッズコーナー」など多彩なメニューをご用意しております。



〈バイキングレストランSORA 朝食 概要〉



https://www.hotelplazakobe.co.jp/morning_v/

営業時間

● 月～金曜日 7:00～9:30 (LO 9:00)

● 土・日・祝日 7:00～10:00 (LO 9:30)

※ご宿泊以外のお客様でもご利用いただけます。

※ご朝食混雑時は入店時間を分割してご案内させていただきます。(先着順)

※タイミングによってはお待ちいただく場合がございます。

予めご了承くださいますようお願い申し上げます。

料金

● 大人 / 3,900円 ● 小学生 / 1,900円 ● 幼児 (3歳～小学生未満) / 1,000円

※料金は税金・サービス料込みとなります。

会場

最上階18F 「バイキングレストラン SORA」

予約について

●お席のご予約は承っておりません。ご来店いただいた順にご案内させていただきます。

備考

- 全席禁煙
- 朝食会場・時間・料理の形式は、予告なく変更になる場合がございます。
- 気候や食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。
- 写真はイメージです。

〈ホテルプラザ神戸 概要〉

施設名：ホテルプラザ神戸

所在地：〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中2丁目9番1号（六甲アイランド内）

地上19階 地下2階

地下1・2階：駐車場

3階：フロント、ケーキショップ「KARIN」

11階：バンケットルーム、チャペル

12階～17階：客室

18階：レストラン、バンケットルーム

客室：139室

ホームページURL：<https://www.hotelplazakobe.co.jp>

お客様のご予約・お問い合わせ先：078-846-5400（代表）

本件に関する報道関係者からのお問合せ先：078-846-5405（広報）

信和グループのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/54281