

いちご スイーツbuffe

いちごbuffeには欠かせないショートケーキからタルト、
ミルフィーユアイスクリームなどさまざまな苺スイーツが大集合！

♡ ☆ ♡ 見た目もかわいい魅力の ☆ | / /
★ いちごスイーツ、春のお花畑を思わせる装飾でお迎え。♡

Welcome
Sweets

ウェルカムスイーツ

あまおう苺のモンブラン

苺をふんだんに使用したスイーツ(20種)と
軽食バイキング(10種)をお楽しみいただけます！

- 苺のショートケーキ ○苺のプリン ○苺のロングシュー ○苺のパパロア
- 苺風味のクリームブリュレ ○苺とチョコクリームのミニチーズタルト
- 苺アイスクリーム ○ダブルベリーケーキ ○シトロンフロマージュケーキ
- ミルフィーユ ○ピスタチオのケーキ ○ベリールー・ジュケーキ ○マドレーヌ
- プチフォンダンショコラ ○ヨーグルトベリーケーキ ○ミルクレーブケーキ
- オペラケーキ ○ベイクドチーズケーキ ○ミニ苺桜餅 ○苺のスイーツピザ
- 本日入荷のフレッシュ苺 ○ウェルカム あまおう苺のモンブラン

3月						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

4月						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

開催期間・営業時間

3月2日(土)～4月30日(火)

ランチタイム(90分制)

12:00～14:00 (13 30 L.O.)

ティータイム(90分制)

15:00～17:00 (16 30 L.O.)

ランチタイム: 土日祝 3,800円(税込) 平日 3,500円(税込) ティータイム: 全日程 3,800円(税込)
小学生: 2,500円(税込) 幼児: 1,500円(税込)

※画像は一例です。※内容は予告なく変更となる場合がございます。※メニューのご提供にあたっては、完全に分離された施設での調理ではない為、十分な注意を払っておりますが、調理器具・器材・手などを介したアレルギー物質の二次混入を否定できません。使用食材については製造元からの情報に基づいております。以上予めご了承のほどお願い致します。

RESTAURANT
Lorraine
ロレーヌ

ホテル京阪 京橋 グランデ 7階

ご予約・お問い合わせはこちら
06-6357-3033

受付時間 / 9:00～20:30



WEBからも予約可能です



ホテル京阪 京橋
グランデ
京阪 京橋駅
すぐ

こころまちつくる
KEIHAN
ホテル京阪