

NEWS RELEASE



2018年2月
株式会社ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ レストランロレーヌ いちごスイーツbuffeを開催！ 本日入荷の苺食べ放題や！ INOBUN が手掛ける装飾で、室内花見で春を満喫！

株式会社ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：工藤俊也）が運営するホテル京阪 京橋 グランデ（所在地：大阪市都島区）7階「レストランロレーヌ」では、2018年3月3日（土）から土日祝日限定で「いちごスイーツbuffe」を開催します。

2018年の「いちごスイーツbuffe」では初めての試みとして、京都の雑貨文化をリードする、INOBUN が装飾を担当し、華やかに店内を飾ります。20種類以上の苺のスイーツとお食事のbuffeを桜のお花見とともに楽しみいただきます。



■ウエルカムスイーツ

カフェタイムにお越しいただいたお客様には、まず「苺の蜜豆」をご提供いたします。ほんのりピンクに染まった蜜豆をお召し上がりいただき、buffeメニューをお楽しみください。ディナータイムには、桜色のドリンク、ロゼスパークリングをご提供します。

■長さ 50 cmのロングエクレア

長さ 50 cmのロングエクレアが登場。シェフがカットしてサービスいたします。シェフにお好みの大きさをオーダーして楽しみください。

■焼き立てトローリ

フォンダンショコラの焼き上がりをお知らせし、焼き立てをお召し上がりいただきます。甘いショコラに苺の酸味がアクセント。

■「ブランド苺」食べ放題

今回は、本日入荷のブランド苺の食べ放題をご用意いたします。フレッシュな苺をお好きなだけご堪能いただけます。一風変わった提供の仕方もお楽しみのひとつに。



■幸運を見つけよう！

春の訪れとともに姿を見せる、幸運のシンボル「てんとう虫」。スイーツメニューのどこかに隠れている赤てんとう虫のチョコをぜひ見つけてください。幸運が訪れますように。



■店内でお花見を！INOBUNが手掛ける店内装飾

開催時期に、店内でお花見をお楽しみいただけるよう桜の装飾を施しています。昨年京橋に新店舗がオープンした、京都発祥のライフスタイルショップ INOBUN とロレーヌとの初コラボレーションにより、フレンチスタイルの桜花の装飾をご堪能いただけます。

■お食事メニューに“スモークロー”

おしゃれなメニューとして話題の、北欧のオープンサンド“スモークロー”は、パンにのせるだけの簡単でかつ縛りがなく自由なメニューです。ご用意している7種類の具材と2種類のソースで自由にアレンジして、オリジナルスモークローをお楽しみいただけます。buffetでお召し上がりいただくスイーツメニュー、軽食のサラダメニューなどをのせておしゃれに飾ったり、苺をトッピングしたりと、組み合わせは無限大です。

■開催概要

- 【期 間】 2018年3月3日（土）～4月30日（月）
土日祝休日及び、3月22日（木）～4月8日（日）までは毎日開催
- 【時 間】 カフェタイム 15：00～17：00（ラストオーダー 16：30）
ディナータイム 17：30～21：00（ラストオーダー 20：30） 90分制
- 【料 金】 <カフェタイム> <ディナータイム>
- | | |
|-------------------|-------------------|
| ・20種以上のスイーツbuffet | ・20種以上のスイーツbuffet |
| ・6種の軽食 buffet | ・15種のお食事buffet |
| 大人（中学生以上） 3,200円 | 3,800円 |
| 小学生 1,700円 | 2,000円 |
| 幼児 600円 | 1,000円 |

※料金はいずれも税込価格となっております。

■ホテル京阪 京橋 グランデ 7F レストランロレーヌ

所在地 : 大阪市都島区東野田町 2-1-38

アクセス : 京阪電車「京橋」駅直結

JR「京橋」駅北口徒歩1分

地下鉄長堀鶴見緑地線「京橋」駅 3番出口徒歩1分

URL : <http://www.hotelkeihan.co.jp/kyobashi/>

■ご予約・お問い合わせ先

お問い合わせ（レストラン） 06-6357-3033（9：00～20：30）

