

# NEWS RELEASE



2018年5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 スイーツbuffet「モノトーンの世界」を6月2日～30日まで 土日限定開催！ 「モノトーン」をテーマに INOBUN が店内をコーディネート

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6月2日（土）から土日限定で「チョコレートスイーツbuffet」を開催します。

今回のスイーツbuffetは、テーマを「モノトーンの世界」とし、「カラフル」から「モノトーン」へ移行しつつある、Instagramのトレンド傾向を、チョコレートの黒と白を基調にしたスイーツで揃えました。

今回もライフスタイルショップ INOBUN が装飾を担当、大人可愛い温かみを感じるモノトーンで飾られた店内で20種類以上のチョコレートのスイーツと10種類の軽食のbuffetをお楽しみいただきます。



### ■ウエルカムスイーツ

お席につかれたら、ベルギー産チョコを使用した一口チョコレートケーキとフルーツをご提供いたします。口の中でふわっと溶けるチョコをまずはお楽しみいただきます。

### ■焼きたてとろーりショコラ

前回のスイーツbuffetでもご好評いただいた、フランスのチョコスイーツフォンダンショコラを今回のスイーツbuffetでもお召し上がりいただきます。フォークを入れたときのとろけるチョコレートをお楽しみください。

### ■レアチーズケーキと黒ゴマケーキ

黒と白のマス目が目を引く、一口ケーキ。白（レアチーズケーキ）を食べるか、黒（黒ゴマケーキ）を食べるか、どちらにするか迷ってしまいますが、それも楽しみながらお召し上がりください。

### ■ショコラビジュ

美しいショコラをお楽しみいただきます。ジュエリーショーケースに見立て、大粒のパールを思わせるショコラ。ついつい手がのびてしまいます



### ■店内のモノトーンコーデはINOBUが手掛けます

ライフスタイルショップ INOBUN とロレーヌとのコラボレーション。  
大人可愛い北欧スタイルの温かみをプラスした、モノトーンの装飾の店内でお過ごしいたください。

### ■お食事メニューに“スモアブロー”

北欧のオープンサンド“スモアブロー”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、オリジナルスモアブローをお楽しみください。buffetでお召し上がりいただくチョコレートスイーツメニュー、軽食のサラダメニューなどをのせて自分流に飾るなど、組み合わせは無限大です。

## ■開催概要

- 【期 間】 2018年6月2日（土）～6月30日（日）  
土日限定開催
- 【時 間】 カフェタイム 15：00～17：00（ラストオーダー 16：30）
- 【料 金】 大人（中学生以上） 3,500円  
小学生 1,700円  
幼児 600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）

