

NEWS RELEASE



2019年9月20日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ

栗や林檎のトッピングからティラミス、生どらまで ボリューム満点の“パンケーキ”

2019年10月5日(土)から土日祝限定で開催！

～パンケーキのおともは、タピオカ入りチーズティー！～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 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：大阪府都島区）7階「レストランロレーヌ」では、2019年10月5日（土）から11月30日（土）までの土日祝日限定で「京橋 de 週末スイーツ」を開催します。

今回、週末にお楽しみいただくスイーツは「パンケーキとチーズティー」。5枚重ねた薄焼きパンケーキがボリューム満点の一皿です。

秋に旬を迎える「栗」を使ったモンブラン仕立てのものや「焼き林檎」に合わせた紅茶のクリームパンケーキ、そしてマスカルポーネチーズクリームがたっぷりかかったティラミス仕立てなど、8種類のスイーツパンケーキをお楽しみいただけます。

また、スイーツメニューだけではなく、少し遅めのランチとしてもご利用いただける、お食事メニューのパンケーキも2種ご用意しました。

合せたドリンクは、タピオカ入りのチーズティー3種の他、フレーバーティーなど16種類。お好きなものをお召し上がりいただけます。





パンケーキメニュー(一部)

■モンブラン仕立てのパンケーキ

たっぷりのせたマロンクリームと栗。秋に食べていただきたい一品。

■ティラミスパンケーキ

ハイブリッドスイーツとして話題のティラミスパンケーキ。ココアパウダーとなめらかなマスカルポーネチーズクリームが大人の味わい。

■焼き林檎と紅茶クリームのパンケーキ

シナモン香る焼き林檎には、ふわふわの紅茶クリームが相性抜群。

■バナナキャラメリゼとチョコのパンケーキ

香ばしいバナナキャラメリゼにチョコ、定番のペアリング。トッピングのクルミで食感の違いもお楽しみいただけます。

■プレーンパンケーキ カルピスバター添え

パンケーキ、メイプルシロップとバター。バターはコクのあるカルピスバターを使用。シンプルに味わえます。

■生どらパンケーキ

両手で持って、かぶりつきたい生どら焼きのようなパンケーキ。抹茶クリーム、ホイップクリームと小豆餡のハーモニーをお楽しみいただけます。

■ドリンクメニュー（フリードリンク）

- ・タピオカチーズ ブリティッシュミルクティー
 - ・タピオカチーズ ストロベリーミルクティー
 - ・抹茶ラテチーズミルクティー
 - ・タピオカフルーツミックスジュース
 - ・タピオカチャイティー
 - ・ほうじ茶ラテ
 - ・カモミールハーブティー
 - ・ローズヒップ&ハイビスカスハーブティー
 - ・カプチーノ
 - ・カフェラテ
- など全16種類

■開催概要

- 【期 間】 2019年10月5日（土）～11月30日（土）
土日祝日のみ開催
- 【時 間】 15:00～17:00（ラストオーダー 16:00）
- 【料 金】 お一人様 2,200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 7階 レストランロレーヌ

- 所在地 : 大阪市都島区東野田町2丁目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3分
- URL : <http://www.hotelkeihan.co.jp/kyobashi//restaurant/>

■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）