

2025 年 11 月 27 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ

クリスマスアフタヌーンティー

サンタクロースやクリスマスツリーをモチーフにしたスイーツと冬のセイボリーを満喫



クリスマスアフタヌーンティー

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区、社長：西川 正浩）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、2025年12月1日（月）から12月28日（日）までの期間「クリスマスアフタヌーンティー」を開催します。

「苺のサンタ」や「抹茶のタルト ツリー仕立て」など、イチゴやクリームでクリスマスのモチーフを表現したメニューや、「ブッシュドノエル」、「苺のマカロン」などスイーツは7種類をご用意。ウェルカムスイーツにはフルーツとなめらかなソースが絡み合う「苺とオレンジのサバイヨン」をご提供いたします。

また、「スモークサーモンのバケットサンド」や「ポルチーニと蒸し鶏のスパニッシュオムレツ」など、5種類のセイボリーもご用意いたします。

クリスマスシーズンならではのアフタヌーンティーで、ロマンティックなひとときをお楽しみください。



ウェルカムスイーツ「苺とオレンジのサバイヨン」



左から、「苺のマカロン」「抹茶のタルト ツリー仕立て」「苺のジュレ」「鱈のたたき ルッコラ添え」

■クリスマスアフタヌーンティー 開催概要

- (1) 開催期間
2025年12月1日（月）～12月28日（日）
- (2) 開催時間
15:00～17:00（LO 16:30）
- (3) 料金（税込）
3,850円
- (4) メニュー

<ウェルカムスイーツ>

苺とオレンジのサバイヨン

<メニュー>

苺のジュレ

苺のサンタ

苺のマカロン

ブッシュドノエル

抹茶のタルト ツリー仕立て

ベリーとホワイトチョコレートのムース

苺のブリュレ 苺のコンフィチュール添え

鱈のたたき ルッコラ添え

スモークサーモンのバケットサンド

鶏胸肉の塩麴蒸しソースピストゥー

赤ピーマンのババロアとキャロットラペ

ポルチーニと蒸し鶏のスパニッシュオムレツ



左から、「ポルチーニと蒸し鶏のスパニッシュオムレツ」「ブッシュドノエル」「苺のサンタ」「苺のブリュレ 苺のコンフィチュール添え」



左から、「ベリーとホワイトチョコレートのムース」「スモークサーモンのバケットサンド」「赤ピーマンのババロアとキャロットラペ」「鶏胸肉の塩麴蒸しソースピストゥー」

ドリンクはフリードリンクにて、コーヒー、紅茶、ハーブティーなど、ソフトドリンク7種をご用意しております。

■場所

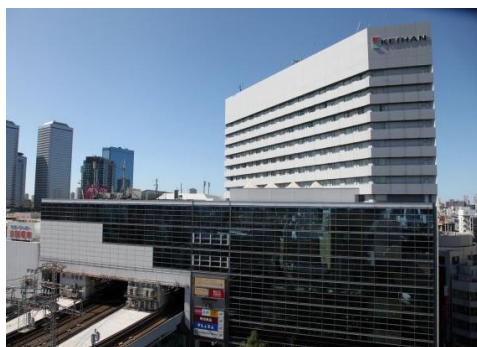
ホテル京阪 京橋 グランデ 7階 レストラン「ロレーヌ」

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・Osaka Metro 京橋駅すぐ

お問合せ : 06-6357-3033（受付時間 10:00～20:00）

U R L : <https://www.hotelkeihan.co.jp/kyobashi/>



■予約WEBサイト

<https://www.tablecheck.com/shops/lorraine/reserve>

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 マーケティング担当

電話 0 6 - 6 5 8 5 - 0 5 2 4