

NEWS RELEASE



2026年3月18日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ

いちごとスパークリング～お日にち限定ディナービュッフェ～ フリーフローのスパークリングワインといちごを優雅に楽しむ 4日間限定ディナー



「いちごとスパークリング～お日にち限定ディナービュッフェ～」イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中心区、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、2026年4月4日（土）、11日（土）、18日（土）、25日（土）の4日間「いちごとスパークリング～お日にち限定ディナービュッフェ～」を開催いたします。



スパークリングワイン フリーフロー（飲み放題）

スパークリングワインのフリーフロー（飲み放題）と、「苺のショートケーキ」や「苺のティラミス」などイチゴをふんだんに使用したスイーツ、「ポルチーニと蒸し鶏のスパニッシュオムレツ」「鯖のアクアパッツァ」などバラエティ豊かな温製・冷製料理を心ゆくまでお楽しみいただけるお日にち限定のディナービュッフェは、女子会やデートにおすすめです。

平日の喧騒を離れ、アクセスの良い京橋駅直結の空間で、少し贅沢な土曜日をお過ごしください。

■「いちごとスパークリング～お日にち限定ディナービュッフェ～」開催概要

(1) 開催期間

2026年4月4日（土）、11日（土）、18日（土）、25日（土）

(2) 開催時間

18:00～20:00（LO 19:30）

(3) 料金（税込）

5,500円

(4) メニュー一例

<スイーツ>

苺のショートケーキ／抹茶のテリーヌ／苺のティラミス／苺のジュレ
苺と抹茶のカヌレ／苺のシフォンケーキ／苺抹茶タルト／苺のマカロン／苺のブリュレ
苺のロールケーキ／苺のパナコッタ など

<冷製料理>

苺のサンドイッチ／ポルチーニと蒸し鶏のスパニッシュオムレツ／ポーションサラダ など

<温製料理>

鶏もも肉の唐揚げ／フライドポテト／鯖のアクアパッツァ
ベーコン・ソーセージのペンネミートグラタン／豚バラ肉とアスパラのインパデッラ など

<パン各種>

ミニクロワッサン／ベーグル／チョコデニッシュ／ビスケットスコーン など

ドリンクはスパークリングワインの他に、コーヒー、紅茶、ハーブティーなど、ソフトドリンク7種もご用意しております。

■場所

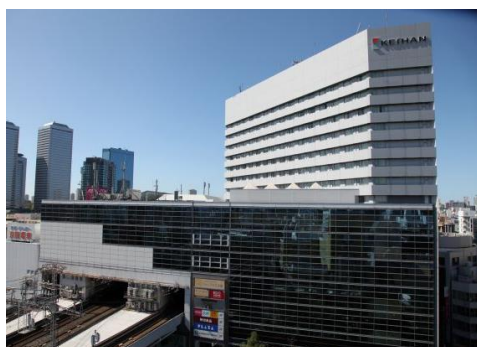
ホテル京阪 京橋 グランデ 7階 レストラン「ロレーヌ」

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）

URL : <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06-6585-0524