

NEWS RELEASE



2020年1月8日
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」 “ストロベリースイーツbuffet”を 2020年2月1日(土)から土日祝日限定で開催！ ～「いちご×さくら」をテーマに、お花見気分を満喫～

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、2020年2月1日（土）から土日祝日限定で「ストロベリースイーツbuffet」を開催します。

「いちご×さくら」をテーマにいちごスイーツを20種類以上ご用意しました。店内に施した「さくら」の装飾により、お花見気分で「いちご」のスイーツをご堪能ください。

ウェルカムスイーツの「いちごとマスカルポーネのヴェリーヌ」にはじまり、「いちごのミラーケーキ」、「いちごのフルーツサンドイッチ」などいちごづくしのメニューがずらりと並びます。

「本日入荷のいちご」もお好きなだけお召し上がりいただけます。



■ウェルカムスイーツ

お越しいただいた皆様にはまずは「いちごとマスカルポーネのヴェリーヌ」を提供します。グラスの中のマスカルポーネムース、いちごのジュレ、ブラウニーとグラスの上のせたホワイトチョコレート、いちごと合わせた味のハーモニーをお楽しみください。

■いちごのジュレとパンナコッタ

ハーブティを合わせたさわやかなジュレとパンナコッタ。ジュレに閉じ込められたいちごと一緒にお召し上がりください。

■いちごのクラフティ

フランスの伝統菓子。プディングのようにやわらかくてしっとりしたスイーツです。チェリーを使って作ることが多くありますが、いちごとの相性も抜群です。今回はタルト生地を使って作りました。

■いちごのミラーケーキ

前回のスイーツブッフェに続き、今回もいちごのミラーケーキをご用意しました。マーブル模様のつやつやした光沢が目を引きます。

■本日入荷のいちご

日によって入荷するブランドが変わります。「本日のいちご」を存分にお楽しみいただけます。

■三色団子

三色団子もご用意しております。お花見気分をご堪能ください。



いちごとマスカルポーネのヴェリーヌ



いちごのジュレとパンナコッタ



三色団子



いちごのミラーケーキ

■お食事メニューは10種類以上

いちごをふんだんに使ったフルーツサンドイッチやパスタ、ピザのほか、スープやサラダなど、ライトミールメニューも充実です。



■開催概要

- 【期 間】 2020年2月1日（土）～4月29日（水・祝）
土日祝日のみ開催
- 【時 間】 (1) 第一部 15:00～17:00（ラストオーダー 16:30）
(2) 第二部 18:00～20:00（ラストオーダー 19:30）
いずれも90分制
- 【料 金】 大人 4,000円
小学生以下 2,500円
※料金はいずれも税込価格となっております。



レストランロレーヌ店内

■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

大阪メトロ長堀鶴見緑地線「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)

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 マーケティング統括部 (広報担当) 佐藤

電話06-6585-0524 / E-mail : sato-j@hotelkeihan.co.jp