

NEWS RELEASE

ここまち つくろう
KEIHAN
ホテル京阪

2025年12月8日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ ストロベリーガーデンピクニック「いちごスイーツビュッフェ」 「大きな苺のケーキ」や「生いちごミルク」などイチゴ尽くしのティータイムを



ストロベリーガーデンピクニック「いちごスイーツビュッフェ」イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区、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1月10日（土）～4月29日（水・祝）の期間、土・日・祝日限定で「いちごスイーツビュッフェ」を開催します。

今年の「いちごスイーツビュッフェ」は、ストロベリーガーデンピクニックをテーマにイチゴを使用した華やかでかわいいスイーツ約20種類をご用意いたします。



生いちごミルク

苺のショートケーキの上に苺のかたちのムースを乗せた「大きな苺のケーキ」や、たっぷりのイチゴクリームでデコレーションされた「苺のシフォンケーキ」、イチゴペーストとイチゴジャムに牛乳を注いで作る「生いちごミルク」など、イチゴをふんだんに使用したスイーツメニューに加え、温製料理・冷製料理・パン各種もご提供いたします。

また、ウェルカムスイーツとして、滋賀県にあるホテル京阪 契約農園「BEAMS BRIGHT」から直送されるイチゴの中でも大粒の品種を丸ごと味わえる「大粒いちごの贈り物」をご用意。スイーツコーナーにも直送イチゴ数種類をご用意し「苺の食べ比べ」もお楽しみいただけます。

当ホテルでしか味わえない、華やかで心躍るイチゴ尽くしの午後のひとときをお過ごしください。



ウェルカムスイーツ

■ストロベリーガーデンピクニック「いちごスイーツビュッフェ」開催概要

(1) 開催期間

2026年1月10日（土）～4月29日（水・祝）の土・日・祝日

(2) 開催時間

15:00～17:00 (LO 16:30)

(3) 料金（税込）

大人 5,500円 小学生 3,000円 幼児 2,000円

(4) メニュー

<ウェルカムスイーツ>

滋賀県農家から大粒いちごの贈り物

<スイーツ>

滋賀県農家の苺の食べ比べ／生いちごミルク／大きな苺のケーキ／苺のショートケーキ
抹茶のテリース／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／苺のパンナコッタ
抹茶ケーキ／苺のムース／苺と抹茶のミルクレープ／抹茶のどら焼き／苺のショートクリーム
苺と抹茶のチュロス／抹茶のテリース

<冷製料理>

苺のサンドイッチ／ポルチーニと蒸し鶏のスペニッシュオムレツ／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／鰯のアクアパッツア

ベーコン・ソーセージのペニネミートグラタン／豚バラ肉とアスパラのインパデッラ

<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cone など

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。



大きな苺のケーキ



苺のシフォンケーキ

■ホテル京阪 契約農園「BEAMS BRIGHT(滋賀県)」から専用車で直送されるイチゴ

無加温で手間暇かけて栽培されたイチゴは、滋賀県初のブランドイチゴ「みおしづく」など全部で9品種。雪深い湖北の雪解け水で栽培された新鮮なイチゴをお楽しみいただけます。

※日によって、提供されるイチゴの品種は異なります。予めご了承ください。



■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>