

2024年6月18日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ 「アフタヌーンティー～夏のバカンス気分～」を開催 トロピカルフルーツや 南国をイメージしたメニューでバカンス気分をお楽しみください

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：山田 有希生）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）は、2024年7月1日（月）～8月31日（土）の期間、ホテル7階のレストラン「ロレーヌ」にて、「アフタヌーンティー～夏のバカンス気分～」を開催します。

本企画では、夏気分を存分に感じていただける、トロピカルフルーツを使ったスイーツやハワイのローカルフードをイメージしたメニューなどをアフタヌーンティースタイルでお楽しみいただけます。ロレーヌでの本スタイルでの提供は初めての開催となります。

アフタヌーンティースタンドには5種のセイボリーと7種のスイーツをご用意しました。ハワイの“ポキ丼”をイメージした鮪とクスクスのカクテル、海老とクリームチーズに焼いたパンの香ばしさが絶妙なクロスティーニ、ドラゴンフルーツ、マンゴーやベリーを合わせたフルーツのメリメロ、マンゴーソースを生地にはさみこみ、酸味とチョコレートを味わうマンゴーチョコレートケーキやパッションフルーツとホワイトチョコレートの甘さがさわやかなテイストのフィナンシェのほか、パイナップルとマンゴーをクレープ生地包んだフルーツにグアバのムースをドレッシングとしてお楽しみいただくサラダ仕立ての一皿は別プレートでご提供します。ドリンクは、コーヒー、紅茶、ハーブティー、ソフトドリンク7種類をフリードリンクでご利用いただけます。

さわやかな南国気分が味わえるよう見た目やテイスト、食材にもこだわってご用意しました。

開放感ある大きな窓からの眺めもお楽しみいただきながら、夏のバカンス気分を味わいにぜひお越しください。



アフタヌーンティーメニュー(イメージ)

■開催概要

(1) 実施期間・開催曜日

2024年7月1日（月）～8月31日（土）
※8月13日（火）～8月16日（金）を除く。

(2) 開催時間

15:00～17:00（LO 16:30）

(3) 料金（税込）

おひとり様：3,850円

(4) メニュー

<特別プレート>

- ・グアバのムースとマンゴージャュレ サラダ仕立て

<セイボリー5種>

- ・鮪とクスクスのカクテル
- ・ドライ無花果のベニエとカッペリーニ
- ・海老とクリームチーズのクロスティーニ
- ・スモークサーモンとグレック イクラ添え
- ・牛もも肉のタリアータ バジルとバルサミコのアクセント

<スイーツ7種>

- ・グアバスムージー
- ・フルーツのメリメロ
- ・マンゴージャュレのクラフティー
- ・マンゴージャュレチョコレートケーキ
- ・マンゴージャュレとキャラメルムース
- ・スコーン マンゴージャュレのコンフィチュール
- ・パッションフルーツとホワイトチョコレートのフィナンシェ

ドリンクはフリードリンクにて、コーヒー、紅茶、ソフトドリンクをご用意しております。



グアバのムースとマンゴージャュレ サラダ仕立て



マンゴージャュレとキャラメルムース、
マンゴージャュレチョコレートケーキ、
マンゴージャュレのクラフティー



フルーツのメリメロ、
 スモークサーモンとグレック イクラ添え、
 スコーン マンゴーのコンフィチュール、
 ドライ無花果のベニエとカッペリーニ
 パッションフルーツとホワイトチョコレートのフィナンシェ

グアバスムージー、
 海老とクリームチーズのクロスティーニ
 牛もも肉のタリアータ バジルバルサミコのアクセント、
 鮪とクスクスのカクテル



■ 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>