

2024年10月7日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 天満橋

「マドラススパイス東京 天満橋」がオープン 本格的なインドカレーを味わえるハラル認証店 朝食・ランチメニューがリニューアル

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：山田 有希生）が運営するホテル京阪 天満橋（所在地：大阪市中区）は、地下1階のレストランを、一般社団法人 ジャパン・ハラル・ファンデーションよりハラル認証を得たレストラン「MADRAS SPICE TOKYO TENMABASHI（マドラススパイス東京 天満橋）」として、10月1日（火）にリニューアルオープンいたしましたのでお知らせいたします。

朝食では、約15種類のスパイスやハーブを使用した本格的な「インドカレー」や店内のタンドールで焼き上げる「ナン」をはじめ、「チキンボティケバブ」「チキンティッカ」など日替わりのチキン料理、「フィッシュティッカ」「ゴビ・パコラ」など日替わりの温製料理を含むメニューをビュッフェスタイルでご提供。ランチでは、日替わり5種類のカレーと焼きたてナンの食べ放題、サラダバー、ドリンクバーをご提供いたします。朝食・ランチは、ご宿泊以外のお客様にもご利用いただけます。

さまざまな国や文化に寄り添い、多くの皆さまに美味しく楽しい時間を過ごせる場所としてご利用いただけるレストランを目指して参ります。

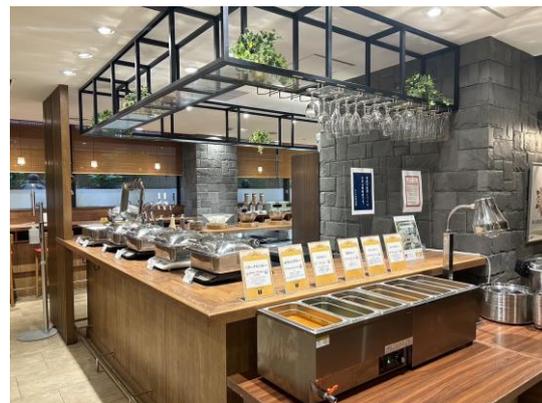


■朝食

【営業時間】 7 : 0 0 ~ 1 0 : 0 0 (最終入店 9 : 3 0)

【料 金】 1, 5 4 0 円 (税込)

【メニュー】 インドカレー
ナン&インドパン
温製料理
惣菜
サラダバー
ライス
パン
ドリンクバー
など50種類以上のビュッフェメニュー



朝食ビュッフェ

■ランチ

【営業時間】 1 1 : 3 0 ~ 1 4 : 3 0 (L.014:00)

【料 金】 大人1, 1 0 0 円 お子様800円 (税込)

【メニュー】 インドカレー5種類 (日替わり)
焼きたてナン食べ放題
サラダバー
ドリンクバー



ランチメニューイメージ

■場所

ホテル京阪 天満橋 地下1階「MADRAS SPICE TOKYO TENMABASHI」

所在地： 大阪市中央区谷町1丁目2-10

アクセス： 京阪電車・Osaka Metro 天満橋駅徒歩1分

連絡先： 06-6945-0321

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

