

NEWS RELEASE



2018年3月
株式会社ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ

地中海料理&ワイン・ビアバル オクターヴァで スイーツbuffet “ストロベリーツアー” を開催中！ 苺スイーツを巡る楽しい旅がスタート！

株式会社ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：工藤俊也）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）2階「地中海料理&ワイン・ビアバル オクターヴァ」では、2018年3月9日（金）からスイーツbuffet「ストロベリーツアー」を開催しています。オクターヴァでのスイーツbuffetは初めての開催となります。

店内で目を引く、色あざやかな石窯で焼くピZZAはオクターヴァ自慢のメニュー。今回は、苺をトッピングしたスイーツピZZA 3種類をはじめ、ストロベリースイーツメニュー20種以上をbuffetスタイルでお楽しみいただけます。全種類のスイーツ、地中海をイメージさせた店内で巡る楽しい旅のひとつをお過ごしいただけます。



■石窯焼き立てからスタート！

石窯で焼き立てピッツアからストロベリーツアーがスタート。アツアツもちもちのピッツアは、オクターヴァ自慢のメニュー。3種類のスイーツピッツア、どれが出てくるかは当日をお楽しみみに。



■米粉のロールケーキ

スイーツだけど健康にも気遣いたい。ふわふわ生地とクリーム、甘酸っぱい苺がマッチした米粉でできたロールケーキは外せない一品です。

■3種の苺食べ比べ

本日入荷のブランド苺の食べ放題をご用意いたします。フレッシュな苺をお好きなだけご堪能いただけます。

■お食事メニューもご用意

ピッツアの他、オクターヴァ自慢のメニュー“パスタ”を日替わりで2種類ご用意しております。地中海と京都を融合させたテイストなど、オリジナル感あるパスタをスイーツの合間の別腹を満たしていただける一品です。



■地中海をイメージした店内で旅気分

真っ赤な太陽を思わせる赤いランプが目目を引く店内。地中海の太陽をイメージ。砂浜、海へと続く店の作りも旅気分盛り上げます。窓から見える新幹線も一役買うこと間違いなしです。



■開催概要

【期 間】 2018年3月9日（金）～4月8日（日）

【時 間】 カフェタイム 15：30～17：00

【料 金】 ・20種以上のスイーツbuffet

・軽食 buffet

大人 3,500円

小学生 2,000円

幼児 1,000円

※料金はいずれも税込価格となっております。

【メニュー】

- ・苺のデザートピッツア、苺と抹茶のカスタードピッツア、苺とマシュマロのピッツア
- ・米粉でできた苺のロールケーキ
- ・苺を飾ったチョコレートケーキ
- ・苺とチョコレートの綿菓子仕立て
- ・苺とトマトのしっとりケーキ
- ・苺のシュークリーム
- ・彩り苺ゼリー
- ・ベリーなマカロン
- ・焼き立て苺タルト
- ・苺ティラミス
- ・苺プリン
- ・苺のスムージー
- ・苺のシフォンケーキ
- ・パンナコッタ苺添え
- ・苺のフレンチトースト
- ・苺ババロア
- ・苺アイスクリーム
- ・苺とカスタード、小豆のパニーニ

など

■ホテル京阪 京都 グランデ 2F 地中海料理&ワイン・ビアバル オクターヴァ

所在地：京都市南区東九条西山王町31

アクセス：JR「京都」駅八条口徒歩約1分

URL：<http://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto/>

■ご予約・お問い合わせ先

お問い合わせ（レストラン） 075-671-8909

<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