

2024年12月11日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ 産地直送いちごを使用「ストロベリーアフタヌーンティー」 滋賀県産いちごのスイーツと 冬の味覚を取り入れたセイボリーをアフタヌーンティースタイルで



ストロベリーアフタヌーンティー(イメージ)

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 京橋 グランデ（所在地：大阪市都島区）は、2025年1月6日(月)～2月28日(金)の平日限定で、7階のレストラン「ロレーヌ」にて、「ストロベリーアフタヌーンティー」を開催します。

ウェルカムスイーツには、「苺と小豆のアンクルート バニラアイス添え」をご用意。甘酸っぱい苺と甘い小豆をパイ生地で包み焼き上げた一皿です。アフタヌーンティースタンドには、「苺とミントのジュレ」、「苺とチョコレートのテリーヌ」、「チュロス 苺のディップソース」など滋賀県の農園からの産地直送いちごを使用したスイーツ7種に加え、冬の味覚「寒鱈のたたき 紫蘇風味」や、「鴨スモークと牛蒡のマリネ ソースジェノバ」、「豚肩ロース肉の炙り マスタード添え」などのセイボリー5種をご用意。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。

また、公式インスタグラムにて、「ストロベリーアフタヌーンティー 体験モニター募集キャンペーン」を実施いたします。ぜひ、ご参加ください。

産地直送のいちごと冬の味覚を一度に楽しめる期間限定のアフタヌーンティーで、ご家族・ご友人とゆったりとした時間をお過ごしください。

■ストロベリーアフタヌーンティー開催概要

(1) 開催期間

2025年1月6日(月)～2月28日(金)

※土日祝日を除く

(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

<ウェルカムスイーツ>

苺と小豆のアンクルート バニラアイス添え

<スイーツ7種>

苺とミントのジュレ / 苺のピンチョス / 苺のマカロン / 苺のフィナンシェ /

苺とチョコレートのテリーヌ / 苺とチョコレートのフォンダン /

チュロス 苺のディップソース

<セイボリー5種>

- ・苺のサンドイッチ
- ・寒鱈のたたき 紫蘇風味
- ・蛸とオリーブのガリシア風
- ・豚肩ロース肉の炙り マスタード添え
- ・鴨スモークと牛蒡のマリネ ソースジェノバ

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、ソフトドリンク7種をご用意しております。



ウェルカムスイーツ
「苺と小豆のアンクルート バニラアイス添え」



左から、「苺とミントのジュレ」、「寒鱈のたたき 紫蘇風味」
「苺とチョコレートのテリーヌ」、「苺のピンチョス」



左から、「豚肩ロース肉の炙り マスタード添え」
「苺のサンドイッチ」、「チュロス 苺のディップソース」



左から、「蛸とオリーブのガリシア風」、「苺のマカロン」
「鴨スモークと牛蒡のマリネ ソースジェノバ」
「苺とチョコレートのフォンダン」、「苺のフィナンシェ」

■Instagram体験モニター募集キャンペーン概要

「ロレーヌ」公式Instagramアカウントをフォロー&キャンペーン投稿にいいね！で5組10名様に「ストロベリーアフタヌーンティー体験モニター」が当たるキャンペーン

(1) 募集期間

2024年12月11日（水）～12月20日（金）

(2) 体験モニターご利用期間

2025年1月6日（月）～1月20日（月）

(3) 当選発表

2024年12月27日（金）

※当選者の方には、InstagramのDMにてご連絡さしあげます。体験後に感想など簡単なアンケートにご協力をお願いいたしております。

(4) Instagramアカウント

@restaurant_lorraine



■場所

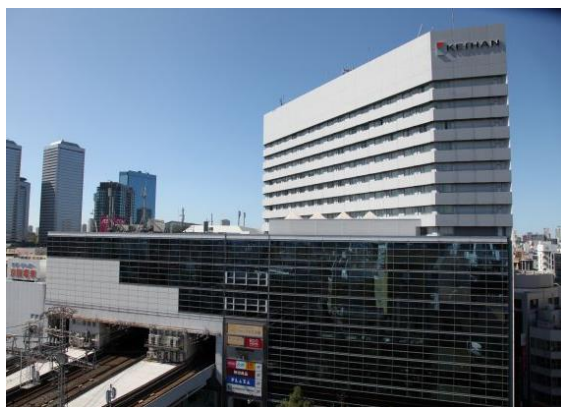
ホテル京阪 京橋 グランデ 7階 レストラン「ロレーヌ」

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）

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



■予約WEBサイト

<https://www.tablecheck.com/shops/lorraine/reserve>