

2024年10月11日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ

「クリスマスアフタヌーンティー」を開催

契約農家直送のイチゴを味わうウェルカムスイーツなど
冬のスイーツとセイボリーをアフタヌーンティースタイルで



株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 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：大阪市都島区）は、2024年12月1日（日）～12月25日（水）の期間、ホテル7階のレストラン「ロレーヌ」にて、「クリスマスアフタヌーンティー」を開催します。

「クリスマスアフタヌーンティー」は、夏開催の「アフタヌーンティー～夏のバカンス気分～」、秋開催の「オータムアフタヌーンティー」に続くアフタヌーンティー第3弾として、定番のクリスマススイーツを取り入れたメニューで登場します。

ウェルカムスイーツとしてご提供する「契約農家からの贈り物」は、滋賀県の契約農家から直送で届く大粒のフレッシュイチゴを使用したイチゴ本来のおいしさを味わえる一皿です。アフタヌーンティースタンドには、見た目もかわいい「苺のマカロン」や、チョコレートの濃厚な味わいとさっぱりとしたクリームを掛け合わせた「ブッシュドノエル」など7種類のスイーツをご用意。風味豊かなポルチーニの香りを楽しめる「ポルチーニ・シメジ・ほうれん草のキッシュ」など6種類のセイボリーも並びます。また、クリスマスアフタヌーンティー開催に伴い、レストラン「ロレーヌ」公式Instagramアカウントでは、モニターとして5組10名様をご招待するフォロー&モニターキャンペーンを実施いたします。キャンペーンの詳細は、同Instagramアカウントにてお知らせいたします。

クリスマスシーズンを彩る華やかなメニューを、アフタヌーンティースタイルでお楽しみください。

■開催概要

(1) 開催期間

2024年12月1日(日)～12月25日(水)

(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>

契約農家からの贈り物

<スイーツ7種>

苺のカクテル

ガトーフォレノワール

苺のタルト

苺のマカロン

ブッシュドノエル

さつま芋のブリュレ ゴマのアクセント

スコーン 苺のコンフィチュール添え

<セイボリー5種>

赤ピーマンのパバロア

生ハムとさつま芋のピンチョス

白身魚と牛蒡のバルサミコ酢

小海老とクリームチーズのクロスティーニ

ポルチーニ・シメジ・ほうれん草のキッシュ



<ウェルカムスイーツ>契約農家からの贈り物

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、その他ソフトドリンク7種をご用意しております。



左から、
苺のカクテル
スコーン 苺のコンフィチュール添え
ガトーフォレノワール
赤ピーマンのパバロア



左から、
さつま芋のブリュレ ゴマのアクセント
白身魚と牛蒡のバルサミコ酢
苺のマカロン
小海老とクリームチーズのクロスティーニ
苺のタルト

- 公式Instagram フォロー&モニターキャンペーン
レストラン「ロレーヌ」公式Instagram アカウントにて
モニターキャンペーンを実施します。(@restaurant_lorraine)
キャンペーンの詳細は、Instagramの投稿にてお知らせいた
します。

レストラン「ロレーヌ」
公式Instagramアカウントはこちら



■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>