

2024年9月12日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ 「ハロウィンスイーツビュッフェ」を開催 こだわりのカボチャスイーツなど 20 種のスイーツと 秋の味覚サンマや蕪を使用した 10 種の軽食をビュッフェスタイルで



ハロウィンスイーツビュッフェ メニュー(イメージ)

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10月5日（土）～10月27日（日）の土日祝日限定で、7階のレストラン「ロレーヌ」にて、「ハロウィンスイーツビュッフェ」を開催します。

カボチャクリームを挟み込んで仕上げたショートケーキに、低温で仕上げたカボチャプリンを組み合わせた「カボチャプリンのショートケーキ」や、お店で焼き上げたメープルシロップの風味豊かなロール生地には濃厚なカボチャカスタードを包み込んだ「カボチャクリームのロールケーキ」、シフォン生地にカボチャのピューレを練り込みカボチャの風味が香る「カボチャのシフォンケーキ」などハロウィンならではのカボチャを使用したスイーツをご用意。カボチャだけでなく、さつまいもやマロン、ラ・フランスやリンゴなど秋を満喫できる素材を使用した「さつまいものパウンドケーキ」、「モンブランタルト」、「マロンケーキ」、「ラ・フランスのムース」、「リンゴキャラメルムケーキ」など全20種類のスイーツが並びます。

スイーツに加え、「ベーコンの南瓜クリームパスタ」、「サンマのカルピオーネ」、「蕪のポターージュ」など秋を感じるメニューを含む10種類の軽食もご用意いたします。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。

ご家族やご友人と、ハロウィン気分が盛り上がるスイーツビュッフェをお楽しみください。

■開催概要

(1) 開催期間

2024年10月5日（土）～10月27日（日）の土日祝日

(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

<スイーツ20種>

- ・カボチャプリンショートケーキ
- ・モンブランタルト
- ・カボチャのタルト
- ・カボチャクリームティラミス
- ・マロンケーキ
- ・マロンとわらび餅
- ・カボチャのシフォンケーキ
- ・パンナコッタ カボチャクリーム
- ・クレームブリュレ 炙り甘露煮添え
- ・安納芋のケーキ
- ・アップルパイ
- ・さつま芋のパウンドケーキ
- ・スコーン カボチャのカスタード
- ・リンゴのコンフィと白玉
- ・カヌレ
- ・カボチャクリームロールケーキ
- ・ラ・フランスのムース
- ・おさつボール
- ・大学芋
- ・リンゴキャラメルケーキ

<軽食10種>

- ・ベーコンと茸のフリッタータ
- ・サンマのカルピオーネ
- ・茸と蒸し鶏のマリネ
- ・鰹のカルパッチョ ライムのアクセント
- ・小海老・茸・モッツアレラチーズのメリメロ
- ・蕪のポタージュ
- ・プルコギフォカッチャピザ仕立て
- ・ベーコンの南瓜クリームパスタ
- ・ロールキャベツ
- ・フライドポテト



カボチャプリンのショートケーキ



モンブランタルト



さつま芋のパウンドケーキ



マロンケーキ

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。

■場所

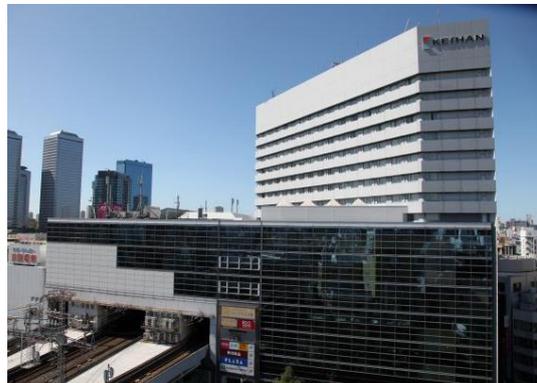
ホテル京阪 京橋 グランデ 7階 レストラン「ロレーヌ」

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>

＜本件に関する問い合わせ先＞

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 マーケティング担当

電話06-6585-0524