

NEWS RELEASE



2024年10月18日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ

各5日間限定「クリスマスディナービュッフェ」

「新春ランチ・ディナービュッフェ」を開催

ライブキッチンでのソテー・ステーキの提供&こだわりデザートも豊富なビュッフェメニュー

11・12・1月は団体様向け忘新年会プランもご用意しております



株式会社 ホテル京阪（本社：大阪中央区 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21日（土）～12月25日（水）の5日間、ホテル7階のレストラン「ロレーヌ」にて、「クリスマスディナービュッフェ」を開催します。

ビュッフェメニューには「カニとほうれん草のスパニッシュオムレツ」や「白甘鯛のワイン蒸し」、「鴨胸肉のソテー」など30種類をご用意。さらに「ブッシュドノエル」や「クグロフ」、「苺のショートケーキ」などクリスマスデザートも並びます。

そしてライブキッチンでは「牛フィレ肉のソテー BBQソース」を出来立てでご提供いたします。

5日間だけの贅沢なクリスマスディナービュッフェを、大切な人とぜひお楽しみください。

さらに、新春はご家族皆さままでお楽しみいただけるランチ・ディナービュッフェも開催いたします。また、1月末までは、団体でのご利用向けの忘新年会ご宴会プランをご用意いたしております。ご家族やご友人と、ぜひレストラン「ロレーヌ」で冬のあたたかなひとときをお過ごしください。

■開催概要

1. クリスマスディナービュッフェ

- (1) 開催期間
2024年12月21日(土)～12月25日(水)
- (2) 開催時間
17:30～21:30(90分制)
- (3) 料金(税込)
大人 : 6,600円
小学生 : 3,410円
幼児(3歳以上) : 1,760円
- (4) メニュー一例

<ライブキッチンで提供>

牛フィレ肉のソテー BBQソース

<ビュッフェメニュー>

寒鱈のタタキ 山葵添え / タコとオリーブのガリシア風 / エイのカルピオーネ /
コールドポーク もやしナムル添え / 鴨スモークと白菜のマスタードマリネ /
カニとほうれん草のスパニッシュオムレツ / 魚介のアクアパッツァ /
牛リブソース肉のグリエ ソースレホール / 白甘鯛のワイン蒸し ミントのアクセント /
小海老とほうれん草のマカロニグラタン / 鴨胸肉のソテー ブルーベリーソース /
鶏胸肉のマスタード焼き / 10種類野菜のメランジェサラダ / 玉葱の和サラダ /
ブッシュドノエル / クグロフ / ゆずのシフォンケーキ / 苺のショートケーキ
など



クリスマスディナービュッフェ料理(イメージ)

2. 新春ランチ・ディナービュッフェ

- (1) 開催期間
2025年1月1日（水・祝）～1月5日（日）
- (2) 開催時間
◆ランチ 2部制
①11:30～13:00
②13:30～15:00
◆ディナー
17:30～21:00（90分制）
- (3) 料金（税込）
◆ランチ
大人 : 4,400円
小学生 : 2,860円
幼児（3歳以上） : 1,760円
◆ディナー
大人 : 5,500円
小学生 : 3,410円
幼児（3歳以上） : 1,760円
- (4) メニュー
50種類以上のビュッフェメニューをご用意しております

3. 忘新年会プラン

- (1) 期間
2024年11月1日（金）～2025年1月31日（金）
※12月21日（土）～25日（水）、1月1日（水・祝）～1月5日（日）は除外日
- (2) 時間
17:30～21:00 120分制（LO 30分前）
- (3) プラン・料金（税込）
卓上盛合わせ形式（15～30名様） or 着席ビュッフェ形式（30～100名様）
いずれもフリードリンク付き
5,500円



忘新年会プラン料理(イメージ)

■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>

＜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