

2024年12月9日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ

レストラン「オクターヴァ」いちごビュッフェ

～パティシエ気分で楽しむ世界でひとつだけのいちごパフェ～

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 京都 グランデ（所在地：京都市南区）では、2025年1月12日（日）～3月30日（日）の期間、2階のレストラン「オクターヴァ」にて、「いちごビュッフェ」を開催いたします。

滋賀県からの産地直送いちごをふんだんに使用したデザートビュッフェスタイルをご提供します。アシェットデセールは滋賀県産いちごを味わう「滋賀県産いちご3種食べ比べとシェフからのお楽しみデザート」をご用意。「いちごのバスクチーズケーキ」や「いちごのショコラテリーヌ」などのデザートメニューに加え、「洋風いちごどら焼き」、「いちごわらび餅」、「ほうじ茶といちごケーキ」、「いちご最中」など和テイストのデザートもご用意いたします。

さらに、お好きなトッピングで「オリジナルパフェ」を作るカスタムコーナーを設置。お好みのケーキやソフトクリーム、いちごを贅沢に乗せて、世界でひとつだけのオリジナルパフェをお作りいただけます。

また、セイボリーは地中海料理をコンセプトにした「アクアパッツァ」や「アヒージョ」、「ブイヤベース」などの温製料理の他、「いちごのジェノヴァ風サラダ」、「いちごのスパニッシュオムレツ」、「ルッコラと生ハムのイタリアンいちごサラダ」など冷製料理までふんだんにいちごを使用しています。

京都駅すぐのホテルで、産地直送のいちごを存分に味わえるビュッフェをお楽しみください。



いちごビュッフェ(イメージ)

■開催概要

(1) 開催期間

2025年1月12日（日）～3月30日（日）

※1月は土日祝日のみ、2月・3月は金土日祝日のみ開催。

(2) 開催時間 2部制

①11:30～13:00

②13:30～15:00

(3) 料金（税込）

大人 5,280円

小学生 3,300円

4～6歳 1,650円

(4) メニュー

<アシェットデザート>

滋賀県産いちご3種食べ比べとシェフからのお楽しみデザート

<デザート>

いちごわらび餅 /いちごラスク /いちごクリームサンドイッチ /いちごタルト /
いちごミルクプリン /洋風いちごどら焼き /いちごのモンブラン /
いちごとバタークリームビスケットサンド /いちごのモンブラン /いちご最中 /
いちごのバスケットチーズケーキ /いちごテリーヌ /いちごフロマージュブラン /
ココナッツといちごのブランマンジェ /葛きりのいちご黒酢 /
ストロベリーフレンチトースト /いちごのシブースト /ほうじ茶といちごケーキ /
米粉のシフォンケーキ など ※一部、日替わり

<セイボリー>

ギリシャ風ベリーサラダ /ルッコラと生ハムのイタリアンいちごサラダ /
いちごのジェノヴァ風サラダ /ブイヤベース /ファソラーダ /アヒージョ /
フレンチチキンカレー /チーズフォンデュ /ベリーキッシュ /アクアパッツァ /
いちごのスパニッシュオムレツ /鶏肉のベリービネガー煮込み など

ドリンクはフリードリンクにて、コーヒー、紅茶、いちごミルク、ソフトドリンク9種
をご用意しております。



■場所

ホテル京阪 京都 グランデ 2階レストラン「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京都駅すぐ

お問合せ : 075-671-8909

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



■予約WEBサイト

レストラン「オクターヴァ」

<https://www.tablecheck.com/shops/hotelkeihan-kyoto-octavar/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