

NEWS RELEASE



2025 年 6 月 13 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ

夏を彩る「サマーパーティープラン」

夏の食材を使用したメニューが登場。歓送迎会やパーティーにご利用ください



レストランプラン 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）では、2025年7月1日（火）～9月30日（火）の期間、宴会プランにて「サマーパーティープラン」をご用意いたします。

夏野菜や、旬の魚を使用した宴会場プランは、Aプラン・Bプラン・Cプランの3種から、ご予算に合わせたプランをお選びいただけます。また、最大100名様でご利用いただけるレストランプランでは、15～30名様までは卓上盛り合わせを、30～100名様までは着席ビュッフェスタイルでご用意いたします。

夏の歓送迎会やパーティー、友人との集まりなど、様々なシーンに合わせてぜひご利用ください。



宴会場Cプラン 料理イメージ

■パーティープラン概要

(1) 期間

2025年7月1日（火）～9月30日（火）

(2) プラン・料金

<宴会場プラン> 9:00～21:00

◆Aプラン 7,500円（税込） 2時間 フリードリンク付

3品の前菜盛り合わせ、スルメイカのタルタル アネットのアクセント、茶碗蒸し
カマスの白ワイン蒸し ズッキーニ・茄子のエチューベ添え
豚肩ロースのソテー フライドポテト添え、鶏もも肉のから揚げと鰹の竜田揚げ
バニラアイスクリーム、コーヒー

◆Bプラン 8,500円（税込） 2時間 フリードリンク付

3品の前菜盛り合わせ

（夏野菜のカポナータ／鰹の炙り マスタード添え／生ハムとオクラの胡麻和え）

お刺身3品盛り合わせ

（鯛／サーモン／甘えび／あしらい一式）

茶碗蒸し、鱈の網焼き 柑橘ソース

牛リブロース肉のポワレ ステーキソース 赤こんにゃくと温野菜

握り寿司、海老新丈蕎麦、赤メロン、コーヒー

◆Cプラン 10,000円（税込） 2時間 フリードリンク付

3品の前菜盛り合わせ

（夏野菜のカポナータ／鰹の炙り マスタード添え／生ハムとオクラの胡麻和え）

お刺身3品盛り合わせ

（鯛／間八／甘えび／あしらい一式）

茶碗蒸し、穴子のベニエ つるむらさきのしたし添え

和牛サーロインの網焼き 山葵添え 赤こんにゃくと温野菜

握り寿司、海老新丈蕎麦、赤メロン、コーヒー

【フリードリンク（A～Cプラン共通）】

ビール、ウイスキー、日本酒、焼酎（麦・芋）、ワイン（赤・白）、ソフトドリンク
ノンアルコールカクテル、ウーロン茶

<レストランプラン> 17:30～21:00

5,500円（税込）

15～30名様 卓上盛り合わせ形式 / 30～100名様 着席ビュッフェ形式

【ビュッフェメニュー】

冷製料理：エビの胡麻マヨネーズ和え、トマトとベーコンのキッシュ、かぼちゃとそばろ
カツオのたたきニンニク風味、イカとブロッコリーのペペロンチーノ風 など

温製料理：鶏もも肉のピリ辛ポンズ和え、枝豆のふっくら揚げ 時雨餡、塩ちゃんこ鍋
鰹となすのハーブロースト、ミートソースのペンネグラタン、おろし蕎麦
カツオの竜田揚げ、オリーブとベーコンのフォカッチャピザ仕立て など

その他、サラダ・パン・デザートをご用意しております。

【フリードリンク】

生ビール、ウイスキー、焼酎（麦・芋）、サワー各種、ワイン（赤・白）、梅酒、
カクテル各種、ソフトドリンク



宴会場イメージ



レストランイメージ

■場所

ホテル京阪 京橋 グランデ

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 : 宴会場 06-4309-6088

レストラン 06-6357-3033 (受付時間 9:00~20:30)

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



■レストランプラン 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