

NEWS RELEASE



2025年7月25日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ レストラン「ロレーヌ」朝食リニューアル

新たな魅力の詰まった「大阪グルメコーナー」 「おにぎりカウンター」を新設



大阪グルメコーナー メニュー一例



おにぎりカウンター

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：西川 正浩）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）7階レストラン「ロレーヌ」では、2025年8月1日（金）より朝食ビュッフェをリニューアルいたします。

地元・大阪ならではのメニューを取り揃えた大阪グルメコーナーには、「お好み焼き」や「串カツ」、「紅生姜天麩羅」といった定番はもちろん、ユニークなアレンジが楽しめる「たこ焼き」もご用意。たこ焼きソースに加え、チーズフォンデュソース、トマトハラペーニョペッパーの3種類のソースをご用意いたしました。さらに、ご飯にも合う「牛スジ煮込み」は、丼やカレーにアレンジして、お好みのスタイルでお召し上がりいただけます。魅力あふれる大阪の味を、ぜひご堪能ください。

また、新たにおにぎりカウンターを設け、作りたての「おにぎり」をご提供いたします。「味付け卵黄と鶏そぼろ」、「胡麻昆布」、「大葉と沢庵マヨネーズ」、「エビ明太子」など数種類を日替わりでご用意。さらに、大阪湾の南・泉州地域で愛される魚「がっちょ」（ネズミゴチ）の唐揚げを具材にしたおにぎりも登場いたします。骨ごと揚げる香ばしい味わいを、ぜひお試しください。

そのほかにも和洋惣菜コーナー、サラダコーナー、パンコーナーも充実したラインナップをご用意しております。

大阪の活気と美味しさを感じる朝食ビュッフェを、ホテル京阪 京橋 グランデで心ゆくまでお楽しみください。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



たこ焼きは、定番のたこ焼きソースに加え、チーズフォンデュソース、トマトハラペーニョペッパーの 3 種類のソースでお楽しみいただけます。



大阪の味 牛スジ煮込みは、トッピングに味付け卵黄やネギ、七味をご用意。



毎朝仕込む、大阪の喫茶店の定番の味、ミックスジュース。ロールケーキでもミックスジュース味を揃えました。



約 70 種類の豊富な和洋食ビュッフェをご堪能いただけます。



連泊のお客様にもご満足いただけるよう、豊富なビュッフェ料理をご用意しています。その日のご気分に合わせて、洋食・和食をお好みのスタイルでお楽しみください。

■レストラン概要

(1) 営業時間

7 : 0 0 ~ 1 0 : 0 0

(2) 料金 (税込)

大人 2, 6 4 0 円 小学生 1, 5 4 0 円 幼児 (3 歳以上) 7 7 0 円

(3) メニュー 一例

大阪グルメ：たこ焼き／お好み焼き／串カツ／紅生姜天麩羅／牛スジ煮込み／ミニ肉まん
ミックスジュース など

おにぎり：塩おにぎり／味付け卵黄と鶏そぼろ／がっちょの唐揚げ／エビ明太子
大葉と沢庵マヨネーズ など

和洋惣菜：スクランブルエッグ／ソーセージ／ミートボールナポリタン／豚肉湯葉巻
点心／冬瓜と豚バラ肉の煮浸し／かぼちゃと鶏そぼろ／だし巻き／わさび昆布
セミドライチェリートマトのカプレーゼ風マリネ／サラダチキン レモン風味
焼き魚／カレー など

そ の 他：サラダ／パン各種／フルーツ／漬物 など

※日替わりメニューを含む

■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 : レストラン 06-6357-3033 (受付時間 9:00~20:30)

U R L : <https://www.hotelkeihan.co.jp/kyobashi/>



＜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