

# NEWS RELEASE

ここまち つくろう  
**KEIHAN**  
ホテル京阪

2025年12月4日  
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ

## クリスマスディナービュッフェ

牛フィレ肉のステーキ・握り寿司・フライドチキンなどご家族でも楽しめるクリスマスビュッフェ



クリスマスディナービュッフェ イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区、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12月24日（水）・25日（木）の2日間「クリスマスディナービュッフェ」を開催します。

ライブキッチンでご提供する「牛フィレ肉の一口ステーキ ステーキソース」をはじめ、「握り寿司」や「フライドチキン」など、ご家族でお楽しみいただける約40種類のメニューをビュッフェスタイルでご用意いたします。

バケット1本にスモークサーモンを贅沢に挟んだ「スモークサーモンのバケットサンド」や、鴨肉とブルーベリーの相性が抜群の「鴨ロース肉のポワレ ブルーベリーソース」など、色鮮やかなメニューが並び、デザートには「ブッシュドノエル」や「苺のマカロン」など、クリスマスならではのラインナップをご提供いたします。

クリスマスマードあふれる店内で、心躍る特別なディナータイムをぜひお楽しみください。

## ■クリスマスディナービュッフェ 開催概要

### (1) 開催期間

2025年12月24日(水)・25日(木)

### (2) 開催時間

17:30～21:30 (LO 20:30)

### (3) 料金(税込)

大人 6,600円 小学生 3,500円 幼児 1,750円

### (4) メニュー

#### <ライブキッチン>

牛フィレ肉の一口ステーキ ステーキソース

#### <温製料理>

鴨ロース肉のポワレ ブルーベリーソース／ロールキャベツ／フライドポテト／カレー  
白甘鯛のソテー バジルソース／フライドチキン／大葉梅肉入りメンチカツ／いか焼壳  
カラスカレイ・トマト・蓮根のオーブン焼き／ポンゴレロッソ など

#### <冷製料理>

握り寿司／鰯のタタキ 大葉添え／スマートサーモンのバケットサンド

ソフトサラミとポテトサラダ／白身魚のカルピオーネ カレー風味

コールドポークと白菜のマリネ／カニとほうれん草のキッシュ など

#### <サラダ>

セミドライチェリートマトのカプレーゼ風マリネ／グリーンリーフ／サラダチキン など

#### <デザート>

ブッシュドノエル／苺のマカロン／チョコレートタルト／苺のパンナコッタ

抹茶ケーキ／ビターショコラ／フルーツ など

ドリンクはフリードリンクにて、コーヒー、紅茶、ハーブティーなど、ソフトドリンク7種をご用意しております。



<ライブキッチン>牛フィレ肉の一口ステーキ ステーキソース



スマートサーモンのバケットサンド



鴨ロース肉のポワレ ブルーベリーソース



チョコレートタルト

## ■場所

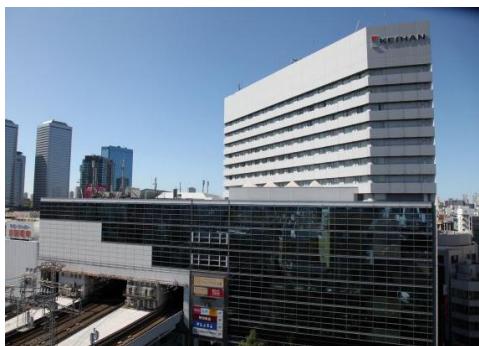
ホテル京阪 京橋 グランデ 7階 レストラン「ロレーヌ」

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