

NEWS RELEASE



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：大阪市中心区、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。

クリスマスム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/いか焼売
カラスカレイ・トマト・蓮根のオープン焼き/ボンゴレロッソ など

<冷製料理>

握り寿司/鱈のタタキ 大葉添え/スモーク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



スモーク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