

ホテル京阪 京橋 グランデ

ビアホール「京橋×BEER」を レストラン「ロレーヌ」で開催します！

～天候に左右されない屋内ビアホール。

お料理、ドリンクはビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：山田有希生）が運営する、ホテル京阪 京橋 グランデ（大阪市都島区）の7階レストラン「ロレーヌ」では、2023年7月1日（土）～8月31日（木）の期間、木・金・土曜日のディナータイム限定で「ビアホール」を開催いたします。お食事とドリンクをビュッフェスタイルでお楽しみいただける夏限定企画です。

「ビアホール」ではスパイシーなテイストがくせになりそうな「スパイシーポテト」や「スルメイカとアスパラのチリソース」、「ササミスティックホットチリ」、またボリューム満点の肉メニューから「牛リブローズ肉のグリエ」、「ローストポーク」、ビールのお供に外せない「枝豆」や「冷奴」など20種類以上の料理をご用意しました。ビュッフェスタイルでお好きなだけお召し上がりいただけます。

ドリンクメニューは、生ビール（アサヒ マルエフビールや熟撰）をはじめ、クラフトビール（TOKYO隅田川ブルーイング ゴールデンエールなど）や、ハイボール、焼酎、サワーなどの定番ドリンクから10種以上を揃えたボルスのリキュールでつくるカクテルまで、フリードリンクをご用意しております。ノンアルコールドリンクも含め30種以上をラインナップいたしました。

屋内ビアホールのため天候に左右されることなく、開放感ある大きな窓からの夜景をご覧いただきながら、ビールとお料理をお楽しみください。



料理(イメージ)

■概要

- 【場 所】 ホテル京阪 京橋 グランデ 7階 レストランロレーヌ
【開催時間】 木・金・土曜日、17時30分～20時30分（LO：20時00分）
【料 金】 5,000円（税込）ご利用時間：120分制
【予 約】 前日までの予約制

【メニュー】 ❖冷製料理10種類

枝豆 / 冷奴 肉味噌添え / 鱧と野菜のマリネ / 生ハムとマンゴー /
アボカドと若鶏のテリーヌ / ラタトゥイユのキッシュ / キャベツ など

❖温製料理12種類

牛リブブロス肉のグリエ / ローストポーク / スパイシーポテト /
ササミスティックホットチリ / 四川風坦々焼きそば / 甘エビの唐揚げ /
スルメイカとアスパラのチリソース / 鶏もも肉のハニーマスタード など

❖ドリンク30種類

- ・生ビール（アサヒ生ビール マルエフ / アサヒプレミアム生ビール熟撰）
- ・瓶ビール（アサヒ生ビール黒生）
- ・クラフトビール（TOKYO隅田川ブルーイング ゴールデンエール /
TOKYO隅田川ブルーイング ペールエール）
- ・サワー（レモン、ライム、巨峰）
- ・焼酎（麦、芋）
- ・ハイボール
- ・ボルス（ブルー、ライチ、カシス、ピーチ、ストロベリー、マンゴー、キウイ、
ピンクグレープフルーツなど全13種）
- ・ワイン（赤、白、微発泡）
- ・梅酒
- ・ノンアルコールビール（アサヒドライゼロ）
- ・ソフトドリンク（コーラ、オレンジジュース、ジンジャーエール、ウーロン茶、
カルピス など）

■ご予約、お問い合わせ

ホテル京阪 京橋 グランデ レストラン「ロレーヌ」

- 【連絡先】 06-6357-3033（10時～19時）
【予約】 <https://www.tablecheck.com/shops/lorraine/reserve>
【所在地】 大阪市都島区東野田町2丁目1-38
【アクセス】 JR・京阪電車 京橋駅直結

