

2024年1月15日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ 期間限定「いちごbuffe」を開催します ～スイーツからお料理までいちごづくし、 産地直送いちごも堪能できるメニューを存分にお楽しみください～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：山田 有希生）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）は、2024年2月18日（日）～5月6日（月・祝）の土・日・祝日限定でホテル2階のレストラン、地中海料理&ワイン・ビアバル『オクターヴァ』にて、「いちごbuffe」を開催します。

今年は、滋賀県の農園から産地直送で届く、取れたての新鮮ないちごを食べ比べできるプレートをはじめ、スイーツからお料理までいちごづくしの創作メニューをご用意しました。お一人様一皿をご提供する食べ比べプレートのいちごは、“紅ほっぺ”、“章姫”、“ベリーポップすず”、“よつぼし”、そして白い果皮の“天使のいちご”の5種類からその日に届く3種類をお楽しみいただけます。

また、ドリンクを含めて全てのメニューにいちごを使った約60種類のメニューはbuffeスタイルでお好きなだけお召し上がりいただけます。いちごの屋根やえんとつが可愛い“おかしな家”、ゼリーの中にいちごがぎっしり詰まった“白ワイン風味のゼリー”、ビスキュイ生地を使ったいちごの“ロールケーキ”や濃厚な味わいの“フレジェ”などのスイーツから、ピッツァをいちごで楽しむ“恋するいちごのマルゲリータ”、ピンク色が可愛いいちごと明太子を合わせた“ストロベリー明太子クリームパスタ”や“berryハンバーグ”、いちご風味の“赤いオムレツ”など意外性を追求した料理もぜひお楽しみいただき、いちごづくしの創作メニューをご堪能ください。



いちごbuffeメニュー(イメージ)

■開催概要

(1) 開催期間

2024年2月18日(日)～5月6日(月・祝)

※期間中の土・日・祝日のみ開催(4月は金曜日も開催)

※4月2日(火)～4月7日(日)、5月1日(水)～5月6日(月・祝)は毎日開催

※月曜日は定休日。ただし祝日の場合は開催

(2) 開催時間

11:30～15:00

上記時間内90分間の二部制で開催

第1部 11:30～13:00 / 第2部 13:30～15:00

(3) 料金(税込)

大人:5,800円 / 小学生:3,300円 / 幼児:1,650円(4歳～6歳)

■メニュー

【スイーツ】

- ・産地直送!いちご食べ比べ
- ・おかしな家
- ・白ワイン風味のゼリー
- ・ミルクレープ
- ・いちごティラミス
- ・ロールケーキ
- ・白いちごとタイベリーのムース
- ・いちごチーズケーキ
- ・とろけるいちごケーキ
- ・いちごのパートドフリュイ

など20種以上



おかしな家



白ワイン風味のゼリー



ミルクレープ



フレジェ



ロールケーキ

【料理】

- ・いちごと柴漬けちらし寿司
- ・いちごと茄子の田楽
- ・いちごとじゃがいものスープ
- ・恋するいちごのマルゲリータ
- ・ストロベリー明太子クリームパスタ
- ・赤いオムレツ
- ・揚げタコ焼きのいちご風味
- ・ストロベリー水餃子
- ・berry ハンバーグ
- ・いちごの甘酢チキン

<パフォーマンスキッチンでお届けします>

- ・産地直送！いちごの天ぷら

など20種以上

【ドリンク】

- ・ベリーサンテリア
- ・いちごタピオカミルク
- ・ストロベリーレモネード

など20種以上

■場所

ホテル京阪 京都 グランデ 2階 地中海料理&ワイン・ビアバル「オクターヴァ」

所在地 : 京都市南区東九条西山王町31

アクセス : JR京都駅八条東口より徒歩約1分

お問合せ : 075-671-8909 (受付時間 10:00~20:00)

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

■予約WEBサイト

<https://www.tablecheck.com/shops/hotelkeihan-kyoto-octavar/reserve>

