

2022年8月26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」にてスイーツバイキング 「スイーツ オブ ドラキュラ～黄昏時のブラッディタイム～」 を開催します！

～妖艶なヴァンパイアの世界観をお楽しみください～

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)では、7階レストラン「ロレーヌ」にて土・日曜日、祝日限定でハロウィンにちなんだスイーツバイキング「スイーツ オブ ドラキュラ～黄昏時のブラッディタイム～」を開催いたします。

同店では2018年と2019年に同テーマのスイーツバイキングを行い、多くのお客様にご好評をいただきました。再開催を求めるお声も頂戴し、よりいっそう趣向を凝らした内容で3年ぶりに開催いたします。

今回は、黒をベースとして赤いベリーソースを引き立たせたスイーツや料理で“ブラッディ”な雰囲気を作り上げ、また棺や十字架、コウモリなどをかたどって、ヴァンパイアの世界観を表しています。店内は古城の画や妖艶な赤いバラなどで装飾し、雰囲気を盛り上げております。

ぜひ、ホテル京阪 京橋 グランデ 7階レストラン「ロレーヌ」にお越しいただき、スイーツ、料理と合わせて世界観もお楽しみください。



料理(イメージ)

■主なメニュー

黒いシフォンケーキ

竹炭を加えたシフォンケーキに
ラズベリーの酸味がアクセント



棺のケーキ

チョコレートでかたどった十字架に
マロンケーキとバニラのケーキを合わせた
甘い棺のケーキ



串刺しビーフプレート

ドラキュラ伯爵のエピソードにある
「串刺し」をイメージした料理



ブルーベリータルト

ブルーベリーを敷き詰めた、甘酸っぱい
タルト



他、20種以上のスイーツと10種以上の軽食、コーヒー、紅茶、ジュースなどソフトドリンクもご用意しております。

■開催概要

- 【場 所】 ホテル京阪 京橋 グランデ 7階レストラン「ロレーヌ」
【開催期間】 2022年9月3日（土）～10月30日（日）の間の土・日曜日、祝日
【時 間】 15時00分～17時00分（L.O. 16時30分）
※平日の開催はございません。
【料 金】 大人 3,850円
小学生 2,750円 / 幼児（3歳～）1,650円
※料金はすべて税込
【予 約】 当日13時までの予約制
【お問合せ】 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 京橋駅すぐ

■ホテル京阪の安全安心に関わる取組みについては、以下のページに記載しております。

「New Normal of Hotel Keihan」

https://www.hotelkeihan.co.jp/new_normal/