

NEWS RELEASE

ここまち つくろう
KEIHAN
ホテル京阪

2025年12月15日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ

ストロベリーアフタヌーンティー

京橋駅直結のレストランで「イチゴ尽くし」の優雅なご褒美時間を



「ストロベリーアフタヌーンティー」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、2026年1月5日（月）～4月30日（木）の期間、平日限定で「ストロベリーアフタヌーンティー」を開催します。

ウェルカムスイーツの「苺のフォンダン バニラアイス添え」は温かいフォンダンとアイスクリーム・イチゴの相性が抜群です。ティースタンドには、イチゴの魅力が詰まったスイーツが華やかに並びます。特に、濃厚な抹茶と苺のテクスチャーが楽しめる「苺と抹茶のテリーヌ」、クロワッサンにたっぷりのイチゴを挟んだ「苺クロワッサンサンド」は必見です。

また、季節の食材を活かした「カニとほうれん草のキッシュ」や「コールドポークと白菜のマリネ」などのセイボリーも、甘いスイーツの合間に嬉しいアクセントを加えます。

京橋駅直結という抜群のアクセスを誇るホテル京阪 京橋 グランデで、一足早い春の訪れを感じる、華やかな「ストロベリーアフタヌーンティー」をぜひご堪能ください。

■ストロベリーアフタヌーンティー 開催概要

(1) 開催期間

2026年1月5日（月）～4月30日（木）の平日

(2) 開催時間

15:00～17:00 (LO 16:30)

(3) 料金（税込）

3,850円

(4) メニュー

＜ウェルカムスイーツ＞

苺のフォンダン バニラアイス添え

＜アフタヌーンティー メニュー＞

苺のジュレ

苺と抹茶のテリーヌ

苺のマカロン

苺抹茶タルト

生いちごミルク

苺クロワッサンサンド

苺と抹茶のフィナンシェ

鰯のたたき ルッコラ添え

ソフトサラミとポテトサラダ

カニとほうれん草のキッシュ

赤ピーマンのババロアとキャロットラペ

コールドポークと白菜のマリネ

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。



＜ウェルカムスイーツ＞苺のフォンダン バニラアイス添え



左から、「苺と抹茶のテリーヌ」・「鰯のたたき ルッコラ添え」
「苺のジュレ」・「苺抹茶タルト」



左から、「生いちごミルク」・「コールドポークと白菜のマリネ」
「苺のマカロン」・「苺クロワッサンサンド」・「赤ピーマンのババロアとキャロットラペ」



左から、「ソフトサラミとポテトサラダ」・「苺と抹茶のフィナンシェ」
「カニとほうれん草のキッシュ」

■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>