

NEWS RELEASE



2019年6月
株式会社ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデにて土日祝休日限定開催 レストランロレーヌ 夏のスイーツバイキング 『リヴァイヴァル・オブ・ドラキュラ～古城に潜む悪魔と天使～』 ～悪魔の「辛さ」か、天使の「甘さ」か!?～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：工藤俊也）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、2019年8月3日（土）から土日祝休日限定でスイーツバイキング『リヴァイヴァル・オブ・ドラキュラ～古城に潜む悪魔と天使～』を開催します。

今回のロレーヌのスイーツバイキングは、昨年（2018年8月）開催した「スイーツ・オブ・ドラキュラ」の復活をテーマとし、十字架やコウモリをあしらったスイーツに加えて、悪魔の「辛さ」と天使の「甘さ」の世界観を感じていただけるメニューをお楽しみいただきます。甘いスイーツとスパイシーな辛さの料理を、店内の古城を思わせる絵画や妖艶なバラなどを装飾した雰囲気の中でお楽しみください。



■メニュー

■ウエルカムスイーツ

まずは、コウモリがご挨拶。コウモリをかたどったサブレをご提供いたします。辛いかな甘いかな。ここから悪魔と天使の登場です。

■漆黒バリブレスト

ロレーヌ定番のロングシューを、リング型でご用意しました。シュー生地は竹炭の漆黒、中のクリームは紫いも、周囲にはイチゴをあしらいました。

■棺のブラウニーケーキ

ドラキュラの住処、棺をかたどったブラウニーケーキ。真っ赤なベリーソースでお召し上がりください。濃厚なブラウニーケーキにベリーの甘酸っぱさが広がります。

■目玉ジュレとフルーツコンポート

見た目もテイストも夏にぴったりのコンポートは、西瓜とハネジューメロンを使い、さっぱりと仕上げています。

■トマト、ベーコン、ビーツの Pasta きくらげのコウモリ （激）辛ソース添え

ビーツを練りこんだ真っ赤なパスタ、トマトソースがベースとなっています。お好みで（激）辛いソースをかけてお召しあがりください。

■伯爵のタルティーヌ

ガーリックで味付けしたバケットに、15種以上の具材をお好みでのせてお楽しみください。カラフルに盛り付けたり、統一した色で盛り付けたりとオリジナルのオープンサンドを作ってください。



■開催概要

- 【期 間】 2019年8月3日（土）～8月31日（土）
土日祝日のみ開催
- 【時 間】 15：00～17：00（ラストオーダー 16：30）
- 【料 金】 大人 3,500円 / 小学生 2,500円
(3歳以上の未就学児) 800円
※料金はいずれも税込価格となっております。

■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「京橋」駅北口徒歩1分
地下鉄長堀鶴見緑地線「京橋」駅 3番出口徒歩3分
- URL : <http://www.hotelkeihan.co.jp/kyobashi//restaurant/>

■ご予約・お問い合わせ先

- お問い合わせ（レストラン） 06-6357-3033（9：00～20：30）