

# NEWS RELEASE



2022年6月2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「肉×BEER」企画を ディナータイムに開催します！ ～ビアホール気分で肉プレートとお酒をお楽しみください～

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 京橋 グランデ（大阪府都島区）では7階レストランロレーヌにて「肉×BEER」企画を開催いたします。

本企画はホテルシェフメイドの前菜5種とボリューム満点のお肉の盛り合わせに、フライドポテト、グリル野菜などをセットにしたビールが進むメニューをプレートスタイルでご用意しました。肉盛りプレートには、牛ハラミ肉の網焼き、豚バラ肉のプロシエット、鶏もも肉のコンフィとバラエティ豊かな肉料理をお楽しみいただけます。

ドリンクメニューは、生ビール（アサヒマルエフビールやスーパードライ）をはじめ、アサヒスーパードライ ザ・クールやイタリアのペローニなど瓶ビール、他にハイボール、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をフリードリンクで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。

天候に左右されない店内の開放感ある大きな窓からの夜景をご覧いただきながら、仕事帰りにお仲間やご友人と一緒にビールとお料理をお楽しみください。

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策として従来からおこなっております、館内の換気、ソーシャルディスタンスの確保、消毒液の設置、飛沫防止パネル設置などについては、より安全にお食事を楽しんでいただけるよう引き続き対応してまいります。

詳しくは次頁のとおりです。



料理(イメージ)

## ■企画概要

- 【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（最終入店19時00分）
- 【料 金】 5,500円（税込）ご利用時間：90分制
- 【予 約】 前日17時までの予約制
- 【メニュー】
- ・前菜5種盛プレート  
生ハムとフルーツ / 鴨の炙りと焼きネギ / 砂肝塩焼きとビーンズ / 茄子のマリネ茄子のクーリー添え / ピクルス
  - ・肉盛プレート  
牛ハラミ肉の網焼き / 豚バラ肉のプロシュット / 鶏もも肉のコンフィ、ウィナー / フライドポテト / グリル野菜（パプリカ、ズッキーニ、オニオン、ヤングコーン） / サラダ
  - ・デザート（レモンシャーベット）
  - ・食べ放題コーナー  
枝豆 / キャベツ
- 【ドリンク】 フリードリンク
- ・生ビール（アサヒ生ビール マルエフ / アサヒ生ビール黒生）
  - ・瓶ビール（アサヒスーパードライ ザ・クール、ペローニ）
  - ・サワー（レモン、ライム、巨峰、檸檬堂 鬼レモン、檸檬堂 塩レモン、檸檬堂 はちみつレモン）
  - ・焼酎（麦、いも）
  - ・ハイボール
  - ・ボルス（カシス、ピーチ、ブルー、ライチ、マンゴー、キウイ、ヨーグルト、ピンクグレープフルーツ、メロン、パッションフルーツ、ラズベリー、サワーアップル、パイナップル）
  - ・ワイン（赤、白）
  - ・梅酒
  - ・ノンアルコールビール（アサヒドライゼロ）、よわない檸檬堂
  - ・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）
- 【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 京橋駅直結

■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/](https://www.hotelkeihan.co.jp/new_normal/)