

食欲の秋に贈るスイーツの数々

秋の味覚アフタヌーンティー ～いも・くり・なんきん～ を販売

都シティ 大阪天王寺 3 Anniversaries in 2022 プロモーション

都シティ 大阪天王寺（所在地：大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8）は 2022 年に 60 周年 30 周年 3 周年と 3 つの周年を迎えます。これらの 3 つの周年を 3 つのキーワード「Reborn(再誕)」「Restart(再出発、再起動)」「Relive(再び体験する、思い出す)」をテーマにプロモーションを展開しております。

2022 年 9 月 1 日（木）より、秋を彩る食材を使用した「秋の味覚アフタヌーンティー ～いも・くり・なんきん～」を販売いたします。大人から子供までみんなが大好きな芋、栗、南瓜などを中心とした秋の味覚を吉野杉のオリジナルスタンドでお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >

都シティ 大阪天王寺 料飲部 料飲予約
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8
TEL : 06-6628-3390 FAX : 06-6627-4968

別紙

■概要

【商品名】 秋の味覚アフタヌーンティー ～いも・くり・なんきん～

【販売期間】 2022年9月1日（木）～10月31日（月）

【販売場所】 1階 ロビーラウンジ

【販売価格】 お1人様¥4,500（税金、サービス料含む）

【メニュー】

スイーツ

～上段～

- ・シナモン香るカボチャとショコラのグラスデザート
- ・トリニティマロン ラズベリーガナッシュのアクセント



～中段～

- ・洋梨のキャラメリゼを挟んだ お月見ウサギ風マカロン
- ・シャインマスカットのグラスデザート



～下段～

- ・黒胡麻と京都産まいこ金時の焼菓子
- ・ハチミツムースを閉じ込めたジャスミン感じる
リンゴのプティガトー
- ・プレーンスコーン
クロテッドクリーム、蜂蜜（別添え）



セイボリー

- ・ローストビーフと安納芋添え トリュフの香り
- ・冷製ポルチーニ茸のロワイヤル 合鴨の燻製とマイクロセロリ添え
- ・スモークトラウトサーモンと紫芋と季節野菜のピクルス



- ・栗とタンドリーチキンのトルティーヤ
- ・帆立貝のクルミ風味焼きサラダ仕立て
カボチャのムースとバルサミコソース



※写真はイメージです。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

■周年概要

【周年月日】	ホテル開業	60周年	2022年9月21日(水)
	新館営業開始	30周年	2022年7月31日(日)
	ホテル名称改称	3周年	2022年4月1日(金)

1962年 国鉄天王寺駅の天王寺ステーションビル(同天王寺区悲田院町)に大阪都ホテルとして創業

1983年 大阪都ホテルから「天王寺都ホテル」に改称

1992年 現在の建物となる「天王寺都ホテル新館」が営業開始。

2019年 4月都ホテルズ&リゾートブランド再編で、名称を「天王寺都ホテル」から「都シティ 大阪天王寺」に改称。



以 上