

都シティ 大阪天王寺

冬のアフタヌーンティー ～ショコラのマリアージュ～ を販売 ショコラスイーツを楽しむ冬のひと時

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11月1日（火）より、冬のアフタヌーンティー ～ショコラのマリアージュ～ を販売します。

パティシエが選んだ多種多様なショコラと厳選された食材とのマリアージュ、大人から子供までみんなが大好きなショコラと吉野杉のオリジナルスタンドで冬のひと時をゆっくりとお楽しみください。

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 セールス&マーケティング部

〒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】 冬のアフタヌーンティー ～ショコラのマリアージュ～

【販売期間】 2022年11月1日（火）～2022年12月29日（木）

【販売場所】 1階 ロビーラウンジ

【販売価格】 お1人様¥4,800（税金、サービス料含む）

【メニュー】

スイーツ

～上段～

- ・北海道産ヨーグルトとショコラブランのムース
シマエナガのイメージ
- ・収穫後60日以内に作られたショコラのクレーム
柑橘とジンのアクセント



～中段～

- ・カカオポッドに見立てたバナナ感じる
ショコラマカロン
- ・ベリーをサンドしたルビーショコラの
グラスデザート



～下段～

- ・プラリネショコラのタルトコアントローの香り
- ・ムースピスターシュ濃厚なクレーム
ショコラとアプリココンフィ
- ・プレンスコーン
別添 クロテッドクリーム はちみつ



セイボリー

- ・イベリコベジュータのパテと
フォアグラの塩サブレカカオとショコラの香り
- ・スモークトラウトサーモンの生春巻き
オシェトラキャビア 温州みかんの香り



- ・冷製カニ味噌のロワイヤルと
ズワイ蟹のエフィロシェ
- ・ローストビーフと蓮根のベーグル
サンドショコラ風味の赤ワインソース
- ・天王寺蕪と季節野菜のピクルス



※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。

以 上