

都シティ 大阪天王寺

アフタヌーンティー ～ハロウィーン 和テイストと秋の味覚～ を販売

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 2024 年 9 月 1 日（日）から 10 月 31 日（木）までの期間、「アフタヌーンティー ～ハロウィーン 和テイストと秋の味覚～」を、吉野杉を使用したオリジナルスタンドで販売します。

今回のアフタヌーンティーは「ハロウィーン 和テイストと秋の味覚」をテーマとしました。日本のおばけをモチーフにした可愛いスイーツたちは、見た目だけでなく中身にも秋を感じるこだわりをたっぷり詰め込んで作りました。セイボリーには無花果をふんだんに使用し、スイーツとご一緒に秋の味覚を存分にお楽しみいただけます。

この機会にぜひ「アフタヌーンティー ～ハロウィーン和テイストと秋の味覚～」をお楽しみください。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
Mail : mkt-dpt.tennoji@miyakohotels.ne.jp

別紙

■概要

【商品名】 アフタヌーンティー ～ハロウィーン 和テイストと秋の味覚～

【販売期間】 2024年9月1日（日）～ 10月31日（木）

【販売場所】 1階 ロビーラウンジ

【販売価格】 お1人様¥5,000（税金、サービス料含む）

【メニュー】

※時期により藤井農園の無花果使用

スイーツ

～上段～

- ・無花果のショートケーキ風 井戸をモチーフに
- ・求肥と抹茶ムースを閉じ込めたライムのムース
カッパのイメージ

～中段～

- ・おばけのマカロン
さつまいもと黒胡麻のペーストを挟んで
- ・ベリーフィアンティーヌとマロンムースに化けた
から傘おばけ

～下段～

- ・ぽんぽこたぬきに見立てたチーズと赤ブドウのマリアージュ
- ・無花果とショコラの組み菓子ブドウのジュレとナッツの香り
- ・スコーン はちみつ（生駒百花）

セイボリー

- ・カレー風味のミンチカツと無花果のブリオッシュサンド
- ・合鴨と無花果のバターサンド仕立て

- ・オクラ、蒸し鶏、茗荷、クスクスのお茶漬けスタイル
- ・無花果と白身魚のフリット ～レムラード・ソースで～
- ・マグロの炙り、マンゴー、アボカドのピンチョス



【お飲み物】

フレーバーティーの飲み比べなど、好きなお飲み物をお楽しみください。

【紅茶】

STANDARD TEA

- ・ダージリンブレンド/セイロンブレンド

健一自然農園おすすめ茶

- ・みかん番茶 ・抹茶入り玄米茶

【コーヒー】

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税とサービス料（10％）が含まれています。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

以上