

都ホテル 尼崎
みずみずしい旬の桃を満喫
「ピーチアフタヌーンティー」 & 「桃のスイーツ」を販売

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通2丁目7番1号）は、2025年7月1日（火）から8月31日（日）までの期間、「ピーチアフタヌーンティー」 & 「桃のスイーツ」を販売します。

「ピーチアフタヌーンティー」では、桃のパフェやマカロン仕立てのムース、プチシュー、パッションと合わせたギモーブ、さらに桃のフルーツサンド、桃ソースのフレンチトーストなど、桃づくしのバラエティー豊かなスイーツをご堪能いただけます。

また「桃のスイーツ」では、桃と薔薇、フランボワーズを組み合わせた華やかなサントノーレや、桃のショートケーキをはじめ、上品な味わいが魅力のケーキをご用意します。

甘く芳醇な旬の桃の香りとともに、心地よい爽やかなティータイムをお過ごしください。

詳細は別紙をご覧ください。



ピーチアフタヌーンティー

< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >
都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部
〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1
TEL : 06-6488-4777 FAX : 06-6488-0711

■販売概要■

【販売期間】 2025年7月1日（火）～8月31日（日）

【販売店舗】 ザ・ラウンジ&ケーキショップ

【提供時間】 11：00～17：30



ピーチアフタヌーンティー

ピーチアフタヌーンティー

【料 金】 4,500円

90分フリーフロー付き 5,500円

【メニュー】

桃のグラスパフェ / 桃杏仁豆腐 / 桃のコンポート / チーズスティック / 桃のムースマカロン仕立て
パンナコッタと桃のジュレ / パンドジェーヌ / 桃とパッションのギモーブ / ガレットブルトンヌ
桃のプチシュー / フレンチトースト桃ソース / アランチーニ / サブレセザム / 桃のフルーツサンド
紅茶（ロンネフェルトティー）またはコーヒー

フリーフローメニュー（90分）3種類お選びいただけます。

ロンネフェルトティー（アッサム・バリ / アールグレイ / アイリッシュモルト / ルイボスレモン
バニラルイボス / フィールリラックス / オリジナルアイ스티ー / ダージリンアイ스티ー）
コーヒー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

桃のスイーツ

【提供時間】 11：00～17：30

【メニュー】

□サントノーレペッシュ 900円

桃と薔薇、フランボワーズを華やかに組み合わせた一品です。
コンフィチュールやジュレ、マリネなど多彩な技法を
用いることで、桃の甘みや香りを余すところなく引き出しています。

□プロヴァンス 750円

桃のコンポートをベルガモットのムースで優しく包み込み、
ピスタチオのナッティな風味を重ねることで、
上品な味わいに仕上げました。
ラベンダーの香りがほんのり漂います。

□桃のショートケーキ 750円

ふわふわでしっとりしたスポンジに、ミルク感豊かな生クリームを
たっぷり重ね、ジューシーな桃をサンドしました。
スポンジとクリーム、桃、それぞれのバランスが絶妙で、
素材の魅力が際立つ定番の味わいです。



サントノーレペッシュ



プロヴァンス



桃のショートケーキ

※テイクアウトまたはザ・ラウンジにてお召し上がりいただけます。

※表示料金は消費税を含むテイクアウト料金となります。

【ご予約・お問い合わせ】

1F ザ・ラウンジ&ケーキショップ

直通TEL 06-6488-4961

営業時間 10：00～18：00 (L.O.17：30)

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/lounge/>

※写真はすべてイメージです。

※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。

【都ホテル 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki/>

以 上