

都シティ 大阪天王寺

ハロウィーンオーケストラ アフタヌーンティー ～秋の饗宴～ 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、2025 年 9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）までの期間、ホテル最上階スカイレストラン エトワールにて「ハロウィーンオーケストラ アフタヌーンティー ～秋の饗宴～」を販売します。

音楽とハロウィーンの幻想的な空気感をテーマに、モンスターたちが演奏するシーンを表現したアフタヌーンティーをご用意します。かぼちゃやサツマイモ、栗など旬の食材を使用したスイーツは、味わいとともに視覚的な楽しさも演出しています。また、松茸など秋の味覚を贅沢に取り入れたセイボリーは、香りの重なりが音楽のように調和し、最後まで味の変化をお楽しみいただけます。

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 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

都ホテルズ&リゾーツ

別紙

■概要

- 【商品名】 ハロウィーンオーケストラ アフタヌーンティー ～秋の饗宴～
【販売期間】 2025年9月1日（月）～10月31日（金）
【販売場所】 17階 スカイレストラン エトワール
【販売時間】 13：30～17：30（最終入店 16：00）
【料金】 お一人様 5,500 円

【メニュー】

スイーツ

～上段～

- ・チーズブリュレを閉じ込めた
ヘーゼルナッツ香るかぼちゃムース
～指揮者 ジャック・オー・ランタン～
- ・楽譜に見立てたショコラのプティガトー
ト音記号をあしらって

～中段～

- ・ミルフィーユ仕立てのサツマイモシブースト
グランドピアノ飾り
- ・クラシックギターオバケの紅茶マカロン
カシスとマロンの融合

～下段～

- ・バスドラムに隠れたミイラオバケ
キャラメルムースとりんごのプティガトー
- ・ホルンのオバケが奏でるマスカットムースと
ブドウジュレのハーモニー
- ・スコーン はちみつ（生駒百花）

セイボリー

- ・エッグバーガー トリュフソース
- ・松茸のチュイル 鴨ロース肉の生ハム

- ・柿とマグロのタルタル
- ・ポルチーニ茸のアランチャーニ
- ・栗とフォアグラのオペラ仕立て



【お飲み物】

コーヒー、紅茶、ハーブティーなど、フリーフローでお楽しみいただけます。

■ご予約・お問い合わせ先

都シティ 大阪天王寺 17階 スカイレストラン エトワール

TEL 06-6627-4905（受付時間 9：00～20：00）



ぷるプリンアラモード ハロウィーンバージョン

アフタヌーンティーで大人気の“キャラクタースイーツ”がプリンアラモードに。

9月・10月は可愛いハロウィーンスイーツをトッピングします。

ホテルオリジナルの【天王寺プリン】を使用しています。

【販売場所】1階 ロビーラウンジ

【販売時間】10：00～18：00

【料 金】単品 900円

セット（コーヒーまたは紅茶付）1,700円

■ご予約・お問い合わせ先

都シティ 大阪天王寺 1階ロビーラウンジ

TEL 06-6628-3267（受付時間 10：00～18：00）



※写真は全てイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料（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。

【都シティ 大阪天王寺】

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

公式 Instagram https://www.instagram.com/miyakocity_osaka_tennoji/

公式 Facebook <https://www.facebook.com/miyakocity.osaka.tennoji/>

（以上）