

都シティ 大阪本町 モダンチャイニーズを味わうオータムハイティーvol.2

—秋の創作中華セイボリーが2年ぶり再登場—

都シティ 大阪本町（所在地：大阪市中心区北久宝寺町 1-8-7）は、2026 年 9 月 2 日（水）から 10 月 31 日（土）までの期間、館内レストラン モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」（ハロウ）ディナータイムにて 1 日 20 名様限定でオータムハイティーを提供します。2024 年秋にお届けしたオータムハイティーの第 2 弾として味わいを新たに再登場します。旬を感じる巨峰をソースにまとったエビマヨや、秋色に彩られた人気看板メニュー「ポピア〜クレープ包み〜」など、モダンチャイニーズならではのセイボリーを中心に、紫芋や栗をとり入れた秋スイーツがラインナップするイブニングハイティーです。モクテル（ノンアルコールカクテル）とのペアリングをディナー感覚でお愉しみください。

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 大阪本町 マーケティング担当

〒541-0057 大阪市中心区北久宝寺町 1-8-7
TEL：06-6263-0385 FAX：06-6263-0380

■概要

- 【提供期間】 2026年9月2日（水）～10月31日（土）ディナー17:00～21:00（L.O.20:30）
※毎週火曜日を除く
※完全予約制（前日 17:00 までにご予約ください）
※2名様より承ります
- 【提供場所】 都シティ 大阪本町1階 モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」
- 【提供内容】 1日20名様限定オータムハイティーvol.2
人気看板メニュー「ポピア」をはじめ、創作中華のセイボリーと秋の味覚をとり
入れたスイーツで、ワインとのペアリングも楽しめる大人のハイティー
- 【料金】 6,500円（乾杯モクテル、セレクトティー1杯付き）
※追加料金2,500円でアルコールフリーフロー

ポピア～クレープ包み～

彩り豊かな小鉢の具材を包餅(パオピン)生地包み、麻辣、甜麺醤、サンバルチリソースの3種のソースをつけてお楽しみください。



チーズシュー

叉焼メロンパン

サクサク食感のクッキー生地の中に
角切り叉焼がたっぷり入った
甘みと塩味とうまみを一度に味わえる
香港グルメ

紫芋スティック春巻き

香り豊かな紫芋をパリッと香ばしく
仕上げた一品



点心 2 種 & 蒸し野菜

ふっくらと仕上げた 2 種類の点心と
旬の蒸し野菜をあわせた一皿

ブルーベリー & 巨峰のエビマヨ

HALOW エビチリ

爽やかな甘みの巨峰とブルーベリーの
ソースで仕上げたエビのマヨネーズソ
ースと HALOW 特製のオリエンタルな
ソースが特徴のエビのチリソース



スイーツスタンド

秋の味覚をとり入れたモダンチャイニーズスタイル
のスイーツが彩り豊かに勢ぞろい

- ・ぶどう & 白ワインのヴェリーヌ
- ・パンプキンマカロン
- ・巨峰のココナッツミルク（小粒タピオカ）
- ・フラワー & フルーツ九龍球
- ・紅芋ゴマ団子
- ・栗のビターキャラメリゼ

サツマ芋モンブランパフェ

サツマイモを練りこんだクリームと
杏仁の相性が抜群のパフェ



乾杯ドリンク

モクテル ※2 種類からお選びください。

フリーフロー ティーメニュー(120 分) ※追加料金 1,200 円

<中国茶>

ジャスミン/黄金桂/碧螺春/プーアル茶/鉄観音/ピーチ烏龍茶

<中国茶×ハーブミックス フェュージョンティー>

オリエンタルビューティー

<紅茶>

イングリッシュブレックファスト/ダージリン/レモンジンジャー/キーモン紅茶

はちみつ紅茶/ルイボス（ノンカフェイン）

<アイスドリンク>

アイスティー/アイスジャスミンティ

■ご予約・お問い合わせ先

モダンチャイニーズブラッセリーHALOW（ハロウ）

大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7 都シティ 大阪本町 1 階

TEL 06-6263-0386

アクセス：Osaka metro 中央線・堺筋線「堺筋本町駅」徒歩 2 分

ホームページ：<https://www.miyakohotels.ne.jp/hommachi/restaurant/halow/>

営業時間：ランチ 11:30～14:30 ディナー17:00～21:00 席数：80 席（全席禁煙）

※毎週火曜日ディナーは休業しております。

※表記料金には消費税が含まれています。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※写真はイメージです。

※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