

都シティ 大阪天王寺 冬のアフタヌーンティー ～白と黒～ 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2023年11月1日（水）から2023年12月25日（月）までの期間、「冬のアフタヌーンティー ～白と黒～」を、吉野杉を使用したオリジナルスタンドで販売します。

今年の「冬のアフタヌーンティー」は「白」と「黒」をテーマとしました。自然哲学の思想である五行思想において、冬は「玄冬」と言い色は「黒」があてはめられています。また、冬から連想する言葉の「雪」から「白」を選びました。スイーツは昨年好評であった「シマエナガ」や「雪の結晶」をモチーフに、セイボリーは「春の芽吹きを待つ」植物をイメージし、吉野杉の木肌が醸し出す「温かさ」を大地に見立てています。この機会にぜひ冬のアフタヌーンティーお楽しみください。

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】 冬のアフタヌーンティー ～白と黒～
【販売期間】 2023年11月1日(水)～2023年12月25日(月)
【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～

- ・ 幻の洋梨「ラ・ネージュ」を使用した
グラスショートケーキ
- ・ レモンのムースライチの香り シマエナガのイメージ



～中段～

- ・ ショコラスフィア
マスカルポーネとクラシックショコラを閉じ込めて
- ・ カカオニブとチョコレートでコーティングした
ショコラの焼菓子



～下段～

- ・ モノクロームマカロン イチゴのクーリーを挟んで
- ・ 牛柄のプティガトー
濃厚なミルクバタークリームとガナッシュの組み合わせ
- ・ スコーン 別添え はちみつ(生駒百花)



セイボリー

- ・ 竹炭、モッツアレラ、アボカドのサンドウィッチ
フランス産 生ハムを添えて
- ・ なにわ伝統野菜の天王寺蕪を使用したピクルスと
オリーブのピンチョス
- ・ 鶏のバロティーヌ～黒ニンニクを使ったソース～
- ・ 蕪とサーモンのラビオリ仕立て
- ・ カリフラワーのクレムー
ホタテとデュクセルのクルート



【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/フレーバーティー◇

— STANDARD TEA —

・ダージリンブレンド/セイロンブレンド

— 健 — 自然農園おすすめ茶 —

・トゥルシー春番茶 ・抹茶入り玄米茶

— FLAVOR TEA —

◇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