

都シティ 大阪天王寺 ストロベリーアフタヌーンティー ～苺づくし 春の訪れ～ 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 3 月 1 日 (金) から 4 月 30 日 (火) までの期間、「ストロベリーアフタヌーンティー ～苺づくし 春の訪れ～」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「ストロベリーアフタヌーンティー」は奈良県産の「古都華(ことか)」と「あすカルビー」の苺を使用し、2つの味を贅沢に食べ比べできます。春の訪れを感じさせる華やかなスイーツに仕上げました。セイボリーにも苺と春野菜を使用し、思う存分春の味を楽しんでいただけるようご用意しております。この機会にぜひストロベリーアフタヌーンティー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】 ストロベリーアフタヌーンティー ～苺づくし 春の訪れ～
【販売期間】 2024年3月1日（金）～ 4月30日（火）
【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】

スイーツ

～上段～

- ・イチゴの果肉を閉じ込めたイチゴヨーグルトムース
イチゴフォンデュ仕立て
- ・パンダが乗ったあすカルビーとバニラのグラスデザート
～バジルの香り～



～中段～

- ・あすカルビーを挟んだマカロン
ピスタチオのバタークリームと一緒に
- ・古都華を使用したグラスショートケーキ



～下段～

- ・古都華を使用したミニ大福 バニラのクリームを隠し味に
- ・あすカルビーと古都華の食べ比べ
- ・スコーン 別添え はちみつ（生駒百花）



セイボリー

- ・ローストビーフと苺を使ったクレープをブーケに見立てて
- ・生ハム、イチゴ、菜の花のアンサンブル
- ・イチゴ、春野菜、サーモンのマリネ



- ・筍のフラン 炙りイカに木の芽の香り
とんぶりをあしらって
- ・塩麴でマリネした牛タンコンフィのグリル、
出汁巻きカツレツのブリオッシュバーガー



【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