

都シティ 大阪天王寺

「初日の出と赤富士」や「お年玉」、干支の「蛇」などをモチーフにした アフタヌーンティー ～NEW YEAR CELEBRATION～ 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 1 月 6 日（月）から 2 月 28 日（金）までの期間、「アフタヌーンティー ～NEW YEAR CELEBRATION～」を、吉野杉を使用したオリジナルスタンドで販売します。

今回は新年をお祝いするおめでたいアフタヌーンティーです。お正月にちなんだ「初日の出と赤富士」や「お年玉」、干支の「蛇」などをモチーフにした可愛いスイーツたちは、パティシエが細部にまでこだわってお作りします。セイボリーは大阪産食材を使用し、ボリュームたっぷりでご用意しました。当ホテルでは、大阪産食材を積極的に使用し、「地産地消」により地域の魅力発信と活性化に寄与することを目指しています。

この機会にぜひ「アフタヌーンティー ～NEW YEAR CELEBRATION～」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】 アフタヌーンティー ～NEW YEAR CELEBRATION～

【販売期間】 2025年1月6日（月）～2月28日（金）

【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～

- ・大阪みかんと抹茶のプティガトー 獅子舞に見立てて
- ・ベリーの組み菓子オペラ風 初日の出と赤富士のイメージ



～中段～

- ・干支に合わせた白蛇型のマカロン
柚子のペーストを挟んで
- ・ポン菓子で作るバターナッツ南京のガナッシュサンド風
お年玉チョコを添えて



～下段～

- ・バランスのとれたカシス・モカムース ～独楽回し～
- ・苺のショートケーキのまんまる鞠突き遊び
- ・スコーン はちみつ（生駒百花）



セイボリー

- ・大阪産春菊のババロア フレンチキャビアを添えて
- ・なにわポークのカツサンド



- ・フレンチスタイルでいただく穴子の八幡巻き
- ・天王寺蕪のピクルス 鯛マリネと共に
- ・スモークサーモントラウトのそば粉ガレット
大阪みかんソース



【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】

STANDARD TEA

- ・ダージリンブレンド/セイロンブレンド

健一自然農園おすすめ茶

- ・みかん番茶 ・抹茶入り玄米茶

【コーヒー】

【ご予約・お問合せ】

1F ロビーラウンジ

TEL 06-6628-3267 (受付時間 10:00~18:00)

[喫茶ロビーラウンジ \(カフェ/ケーキ\) 【ホテル公式】天王寺駅直結 - 都シティ 大阪天王寺 \(miyakohotels.ne.jp\)](#)



※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。

【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