

都シティ 大阪天王寺

最上階レストランで初のアフタヌーンティー

「Summer Afternoon tea ～ショコラとスパイスのアンサンブル～」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 7 月 1 日（火）から 8 月 31 日（日）までの期間、最上階のスカイレストラン エトワールにて、「Summer Afternoon tea ～ショコラとスパイスのアンサンブル～」を販売します。同レストランでは、オープン以来初めてアフタヌーンティーを提供します。

「ショコラとスパイス」をテーマにシナモンやジンジャーなど、香り高いスパイスを効かせ暑い夏にさっぱりとお召し上がりいただけるチョコレートスイーツをご用意しました。うきわを浮かべたプールやひまわりをモチーフにしたスイーツなど、夏らしいデザインを取り入れ、見た目も涼やかに仕上げています。最上階からの眺めとともに楽しみください。

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 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
Mail : mkt-dpt.tennoji@miyakohotels.ne.jp

別 紙

■概 要

- 【 商 品 名 】 Summer Afternoon tea ～ショコラとスパイスのアンサンブル～
【 販 売 期 間 】 2025 年 7 月 1 日（火）～ 8 月 31 日（日）
【 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）
【 販 売 価 格 】 お 1 人様 5,500 円
【 メ ニ ュ ー 】

スイーツ

～上段～

- ・ 濃厚アールグレイのアイスにサクサク食感のクランブルを添えて
～夏の砂浜～
- ・ ペンギンに見立てたジンジャーショコラムース

～中段～

- ・ うきわを浮かべた白桃ミルクプディング
- ・ アザラシマカロン スパイスとベリージュレを挟んで

～下段～

- ・ タルトレット・ショコラココ ひまわりイメージで
- ・ 宮崎県産マンゴーを使用したシャンティーショコラ
- ・ スコーン はちみつ（生駒百花）



セイボリー

- ・ ローストビーフのクロワッサンサンド
マッサマンスパイス
- ・ グジェール・ド・カカオ サーモンとアボカド 燻製黒胡椒
- ・ 桃とマスカルポーネ コリアンダーのアクセント
- ・ ポジョデモーレ
～メキシコ風 鶏肉のチョコレート煮込み～
- ・ 海老のクルスティアン
ホワイトチョコを使ったソースで



【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。

※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。

※食材の入荷状況等により、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。

■ご予約・お問合せ先

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）



【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