

都シティ 大阪天王寺
「いちごアフタヌーンティー」
～めんこくて なまら美味しい～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 2026 年 3 月 1 日 (日) から 4 月 30 日 (木) までの期間、ホテル最上階スカイレストラン エトワールにて「いちごアフタヌーンティー」を販売します。スイーツのいちごには、近鉄百貨店が直営する「はるちかファーム」で栽培した「はるかすまいる」を使用し、いちごの食べ比べには、「はるかすまいるの紅ほっぺとベリーポップすず」をご用意し、それぞれの味・香りの違いを感じていただけます。また、北海道の豊かな大地が育んだ食材や北海道産生クリームやチーズなどを使用し、素材本来のコクと風味を引き立てた上品な味わいに仕上げています。セイボリーにも北海道食材を使用し全体の調和を意識しました。素材の美味しさを味わうアフタヌーンティーをぜひお楽しみください。

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】 いちごアフタヌーンティー
【販売期間】 2026年3月1日（日）～4月30日（木）
【販売場所】 17階 スカイレストラン エトワール
【販売時間】 13:30～16:30（最終入店 14:30）
【販売価格】 お1人様￥5,500（税金、サービス料含む）
【メニュー】

スイーツ

～上段～

- ・まんまるいちごのプティガトー
- ・いちごとチーズの焼き菓子 シュガーベールに包まれて



～中段～

- ・北海道産ヨーグルトのムースと
はるかすまいる（紅ほっぺ）ジュレ シマエナガに見立てて
- ・北海道産チーズ使用のレアチーズムース 雪の結晶飾り



～下段～

- ・北海道産生クリームとはるかすまいる（紅ほっぺ）の
ショートケーキ～欲張りなシマエナガ～
- ・いちご2種食べ比べ（紅ほっぺ ベリー・ポップすず）
- ・スコーン アカシアハチミツ



セイボリー

- ・いちごと生ハムのパンペルデュ・サレ
- ・北海道産帆立貝柱の炙り クリームピストーソース



- ・北海道産マスカルポーネ ローストビーフと
いちごの生春巻き レホールのアクセント
- ・北海道産生クリームとフォアグラのフラン
～いちごとジュニパーベリーのソースで
- ・北海道産米ななつぼしを使用した 篠と菜の花の焼きリゾット



【お飲み物】

【紅茶】

STANDARD TEA

- ・ダージリンブレンド

健一自然農園おすすめ茶

- ・抹茶入り玄米茶・トゥルシー春番茶

FLAVOR TEA

- ・春いちご・SWEET KISS・MIMOSA FLAVOR TEA など

【コーヒー】

コーヒー、紅茶、ハーブティーなど、フリークロードでお楽しみいただけます。

大阪いちご「はるかすまいる」とは

『大阪で採れたいちごだから、圧倒的にフレッシュ。大切な人に届けたい「都会のごちそう」です。』

近鉄百貨店では、大阪府河南町で直営するいちご農園「はるちかファーム」でいちごの栽培を行っています。大阪で採れたいちご=大阪いちごと称し、「はるかすまいる」というブランド名で2023年から近鉄百貨店各店で販売を行っています。「はるちかファーム」から近鉄百貨店各店へ直送で届けることで、抜群の鮮度をお楽しみいただけます。



■ご予約・お問い合わせ先

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)



※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.miakohotels.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