

都シティ 大阪天王寺

「北海道と沖縄の恵みを楽しむアフタヌーンティー」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7月1日（水）から8月31日（月）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、北海道と沖縄の魅力あふれる美味しさを一度に味わえる「北海道と沖縄の恵みを楽しむアフタヌーンティー」を販売します。

北海道産の乳製品やベリーを使用したスイーツや、沖縄県産のマンゴー、紫芋など南国の彩り豊かな素材を生かした華やかなスイーツをご用意。さらに、セイボリーにも北海道産・沖縄県産の食材を取り入れ、まるで日本を縦断する旅に出かけたような気分をお楽しみいただけます。北海道の豊かな自然が育んだ味わいと、沖縄の南国らしい彩りが織りなす、この夏だけの特別なティータイムをご堪能ください。

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 料飲予約（マーケティング担当）
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8
TEL：06-6628-3390 FAX：06-6627-4968

別紙

■概要

- 【商品名】 北海道と沖縄の恵みを楽しむアフタヌーンティー
- 【販売期間】 2026年7月1日（水）～8月31日（月）
- 【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¥6,000（税金、サービス料含む）
- 【メニュー】

スイーツ

- ・北海道産クリームを使用したホワイトショコラタルト
ラベンダー畑のイメージ
- ・フクロウに見立てたショコラマカロン
北海道産ハチミツとレモンの香り
- ・北海道産ヨーグルトを使用した沖縄県産マンゴースョートケーキ ソフトクリーム仕上げ
- ・スコーン 北海道産ハチミツ
- ・沖縄パインを閉じ込めた柑橘ムース シーサー飾り
- ・宮古島の雪塩を使用したガナッシュサンド
ちんすこうのアレンジ
- ・沖縄県産紫芋の焼菓子 北海道産ベリーの
コンフィチュールをアクセントに



セイボリー

- ・沖縄あぐー豚の冷製ローストポーク
北海道産野菜とスパイシーソース
- ・北海道十勝クリームチーズを使用したチーズフリット
あんだんすー（肉味噌）添え
- ・北海道産とうもろこしとチーズのムース
沖縄風黒糖クレープのガレット仕立て
- ・沖縄県産マンゴーとシークワサーのガスパチョ
- ・オリーブフォカッチャとランチョンミートのカスクート



【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・トゥルシー春番茶など

【コーヒー・ティー】

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。



■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)

【1階ロビーラウンジ】営業時間：10：00～18：00（最終入店 17:30）

直営店限定で4月から開催中の北海道フェアに合わせ、北海道をテーマに軽食やスイーツ、ドリンクなどをご用意しております。

お待ち合わせやご歓談のひとつき、ご滞在中のひとつ息にぜひご利用ください。



※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.miyakohotels.ne.jp/tennoji/>

公式 Instagram https://www.instagram.com/miyakocity_osaka_tennoji/

以上