

都シティ 大阪天王寺

「ハロウィンアフタヌーンティー～ワインと秋食材のマリアージュ～」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 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）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、ジャック・オー・ランタンやゴーストたちが誘う墓場のお茶会「ハロウィンアフタヌーンティー～ワインと秋食材のマリアージュ～」を販売します。赤ワインが香る魅惑のスイーツや、無花果などの秋の食材を使ったセイボリーをご用意。月夜に浮かぶ不気味な三日月・頭から下が埋まっているフランケンシュタイン・悪戯好きゴーストなど、シックで妖しい雰囲気魅了されるハロウィンらしいティータイムをお楽しみ下さい。

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

都ホテルズ&リゾート

■概 要

- 【 商 品 名 】 ハロウィンアフタヌーンティー～ワインと秋食材のマリアージュ～
 【 販 売 期 間 】 2026 年 9 月 1 日（火）～ 10 月 31 日（土）
 【 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

【 メ ニ ュ ー 】

スイーツ

上段

- ・ 赤ワイン香る栗のテリーヌとモンブラン ベリーの組み合わせ
～月夜～
- ・ カボチャのブリュレとレアチーズムース ホワイトポートを隠し味に
～ジャック・オー・ランタン～



中段

- ・ ギモーブマカロン
赤ワインで煮たリンゴとキャラメルバタークリームを挟んで
～ゴースト～
- ・ ショコラムース プルーンのコンフィチュールと共に
～棺～



下段

- ・ 抹茶の焼き菓子 栗を閉じ込めて
～フランケンシュタイン～
- ・ シャンパンのジュレとベリームース ライムの香り
～スパイダー～
- ・ スコーン アカシアハチミツ



セイボリー

- ・ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ・ 赤ワイン香るサーモンマリネ オープンサンド



- ・シェリー酒を使用した栗の冷製スープ ホタテとナッツ
- ・穴子と茄子のプレス マトロート風
- ・無花果のコンポートにリコッタチーズと生ハムを添えて



【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。

- ・ダージリンブレンド
- ・抹茶入り玄米茶（健一自然農園）
- ・トゥルシー春番茶（健一自然農園）



■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。

※アルコールを使用しています。

【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