

2025 年 9 月 11 日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

駅上ホテルで過ごす、秋のティータイム**栗・かぼちゃなどの秋の実りを洋と和の2つのスタイルで。
アフタヌーンティーセット & 和のスイーツ八寸を販売****販売期間：2025年10月1日(水)～11月30日(日)**

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田 3-1-1：総支配人 阿部信治）は、秋の味覚を洋・和それぞれのスタイルでご堪能いただける 2 つのスイーツを 1 階ティーラウンジと 19 階なにわ食彩「しずく」にて、2025 年 10 月 1 日（水）から 11 月 30 日（日）の期間に販売いたします。

パティシエ特製のスイーツやフレンチシェフ考案のセイボリーが楽しめるアフタヌーンティーセットが人気のティーラウンジ。今回は、人気のモンブランを栗とかぼちゃの 2 種類でご用意し、ナッツやキャラメル、バニラなどをアクセントに味わいの違いをお楽しみいただけます。また、風味豊かなリンゴをサクッと軽いパイ生地で包むアップルパイなど、小ぶりながらもこだわりの詰まった 3 品です。紅茶マイスターが独自でブレンドするウェルカムドリンクのアイスティーが、スイーツとセイボリーの味わいをさらに引き立てます。

なにわ食彩「しずく」では、和風アフタヌーンティーセットとして「和のスイーツ八寸～秋もなか～」を販売します。旬の食材を使用した前菜が楽しめる季節の盛合せから始まり、造里、松茸と舞茸の土瓶蒸し、ちらし寿司と、お食事としても満足いただける彩り豊かな和食メニューをご用意します。スイーツはかぼちゃ餡・栗もんぶらん・抹茶ティラミスの「みに最中三種」や、焼き芋と紅茶ゼリーのミニパフェなどあっさり優しい甘味を和のテイストでご堪能ください。

洋と和の 2 つのスタイルから選べる、季節感あふれる贅沢なひとときをお過ごしください。



アフタヌーンティーセット「秋の味覚」(11 月)



和のスイーツ八寸～秋もなか～

メニュー詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

■アフタヌーンティーセット「秋の味覚」（11月）

※10月はハロウィンの装飾で、アフタヌーンティーセット「Happy Halloween」としてご提供します。

店舗：1階 ティーラウンジ

期間：2025年10月1日(水)～11月30日(日)

時間：11:00～18:00 (L.O.16:00)

価格：6,900円 ※3日前までの要予約

【ウェルカムドリンク】

マサラチャイの香りのアイスティー

【プチスイーツ3種】

①栗のモンブラン

こだわりを詰め込んだ8層仕立てのモンブランは、ナッツやキャラメルをアクセントに3種のマロンクリーム of 濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

②かぼちゃのモンブラン

しっとり焼き上げた生地にホクホクとしたかぼちゃの優しい甘みを感じるクリームと、カスタードやバニラを加えたクリームが調和した一品。ローストしたパンプキンシードで香ばしさと食感をプラスします。

③アップルパイ

サクッと軽い口当たりのパイ生地と風味豊かなリンゴのソテーが相性抜群。シナモンとバニラの香りが心地よいアクセントに。

【ショコラマロンパフェ】

3種のチョコでカカオの風味を引き立たせたチョコアイスサンドと、可愛らしいプチチョコシューをあしらったアーティスティックなパフェ。グラスの中の地球を模ったチョコムースや栗の形のケーキなど、味はもちろん目で見て楽しめるスイーツです。

【セイボリー】

茶美豚とポルチーニ茸のバーガー / 栗のムースとカカオのテュイル / カボチャのプンティー シナモン風味 / ハモンデテルエル（生ハム） / ブラウンマッシュルームのマリネ / スコーン

【ドリンク】

ロンネフェルト社製紅茶などから2杯お選びいただけます。



■季節のスイーツプレート

※10月はハロウィンの装飾でご提供します。

店舗：1階 ティーラウンジ

期間：2025年10月1日(水)～11月30日(日)

時間：月～土曜日 11:00～20:00 (L.O.19:30)

日曜・祝日 11:00～18:00 (L.O.17:30)

価格：3,200円

※数に限りがございますので、3日前までのご予約をおすすめします。

アフタヌーンティーセットで提供するプチスイーツ3種を楽しめるセットです。ドリンクはロンネフェルト社製紅茶などからお好きなものを1杯お選びください。





■【1日10食限定】和のスイーツ八寸 ～秋もなか～

店舗：19階 なにわ食彩「しずく」

期間：2025年10月1日(水)～11月30日(日)

時間：平日 11:30～15:00 (L.O.13:00)

休日は2部制 ①11:00～13:00 ②13:30～15:30

価格：4,800円 ※2日前までの要予約

【ウェルカムドリンク】

ノンアルコールスパークリングワイン

【お料理】

季節の盛合せ（法蓮草おひたし・厚焼き玉子・鮭柚庵焼き・牛時雨笹包み・海老黄身酢・栗渋皮煮・銀杏松葉刺し・無花果東寺揚げ・柿白和え）／造里（本日の二種盛り）／松茸と舞茸の土瓶蒸し／ちらし寿司

【スイーツ】

・みに最中三種

①かぼちゃ餡：かぼちゃの甘味と餡の甘さを合わせ、アーモンドの塩味とブルーベリーの酸味でバランスの良い味わいに仕上げます。

②栗もんぷらん：ほっくりとした栗とふんわり香る洋酒をご堪能ください。

③抹茶のティラミス：抹茶・シャインマスカット・あずきを添えて仕上げる和風ティラミス。

・冷やしおしること白玉だんご

・焼き芋と紅茶ゼリーのミニパフェ

・お口直しの塩昆布

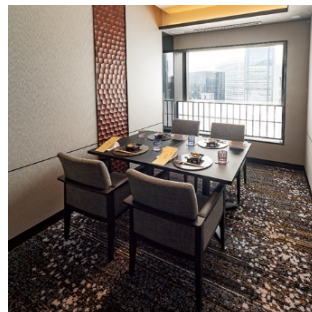
【フリーフロードリンク】※90分制

コーヒー・紅茶・ソフトドリンクなど全7種類

【平日2組限定】個室確約プラン

先着2組様限定で個室にて「和のスイーツ八寸～秋もなか～」をお楽しみいただける特別プランです。

お1人様 6,000円（個室料込み） ※電話予約のみ



JR西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR西日本ホテルズでは、全国のJRホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JRホテルメンバーズ』と、JR西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTERポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403
担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221 (10:00-19:00)

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL: 0570-06-1235 (ナビダイヤル) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>

© 2025 HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.