

2025 年 12 月 18 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

## 旬のいちごとコク深いショコラが織りなす 冬限定アフタヌーンティーセットを2店舗にて販売

**販売期間：2026年1月9日(金)～3月31日(火)****販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」、1階「ティーラウンジ」**

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、2026 年 1 月 9 日(金)から 3 月 31 日(火)の期間、「いちご&ショコラ」をテーマに旬のいちごの甘酸っぱさと芳醇なショコラのハーモニーを堪能できる「プティフレンチ・アフタヌーンティー ～フレーズ～」および「アフタヌーンティーセット いちご&ショコラ」を販売いたします。

19 階ラウンジ「リバーヘッド」の「プティフレンチ・アフタヌーンティー ～フレーズ～」は、旬のいちごとコク深いショコラに 3 種類のお茶の香りを加えて繊細に仕上げたプチスイーツと、キャビアやオマール海老など豪華食材を用いたフレンチセイボリーをご用意します。乾杯を彩るスパークリングワインで始まり、さらに 3 時間のフリーフロードリンクで、ゆったりと贅沢な午後のひとときをお過ごしいただけます。3 日かけて仕上げる抹茶ショコラのフレジェ、ほうじ茶の香ばしさを閉じ込めたエクレア、アールグレイ香るミルフィーユといった個性豊かなプチスイーツで、洗練された和と洋の融合をお楽しみください。また、瑞々しいいちごを主役にした「パフェ・ド・ショートケーキ」は、別添えの濃厚チョコレートドリンクで味わいの変化も楽しめる工夫を凝らし、飽きることなく最後のひと口までご堪能いただけます。

1 階「ティーラウンジ」で提供する「アフタヌーンティーセット いちご&ショコラ」は、リバーヘッドと同様のプチスイーツ 3 種類と「パフェ・ド・ショートケーキ」、「茶美豚とポルチャー二茸のバーガー」などミニサイズながらこだわりのセイボリーとお好きなドリンク 2 杯をお楽しみいただけます。プチスイーツ 3 種とドリンク 1 杯がセットになった「スイーツセット」もご用意しており、お気軽にご利用いただけます。

ホテルラウンジの落ちついた空間で、日常を忘れる至福の体験をぜひお楽しみください。



19 階 ラウンジ「リバーヘッド」

「プティフレンチ・アフタヌーンティー ～フレーズ～」



1 階 「ティーラウンジ」

「アフタヌーンティーセット いちご&amp;ショコラ」

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。）

## ■19階 ラウンジ「リバーヘッド」

### 【平日予約限定6食】プティフレンチ・アフタヌーンティー ～フレーズ～

期間：2026年1月9日(金)～3月31日(火)

時間：平日 11:30～14:00 ※3時間制

価格：10,000円

※3日前の13時までの要予約

#### 【ウェルカムドリンク】

スパークリングワイン ※ノンアルコールに変更可能

#### 【スイーツ】

(上段)

・フレジェ ～抹茶ショコラといちご～

3日かけてじっくり仕上げた抹茶ショコラクリームが、ほろ苦い抹茶スポンジと苺の甘酸っぱさを上品にまとめあげる大人のフレジェです。

・エクレア ～ほうじ茶ショコラといちご～

ほうじ茶の香ばしさを閉じ込めたクリームとコクのあるカスタードが織りなす、和と洋の絶妙なハーモニーをお楽しみください。

・ミルフィーユ ～紅茶ショコラといちご～

幾層にも重ねたサクサクのパイに、香り高い紅茶ショコラクリームをあわせたりんご。いちごのジューシーさと紅茶の芳醇な余韻が重なり合う贅沢ミルフィーユです。

(下段)

アールグレイマカロン / ショコラ / 焼菓子 / スコーン

(パフェ)

・パフェ・ド・ショートケーキ

ふわふわスポンジと軽やかな生クリームが、瑞々しいいちごを主役に引き立てる新感覚ショートケーキ。別添えの濃厚チョコレートドリンクはそのままストレートでカカオの奥深い余韻をご堪能いただけるほか、パフェに注ぎ入れて味わいの変化もお楽しみいただけます。

#### 【前菜】

サワークリームのトゥールビヨン キャビア、季節のミニ前菜4種

#### 【メイン】

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース

#### 【パスタ】

ポルチーニ茸とオレキエッテのクリームパスタ

#### 【フリーフロードリンク (3時間)】※30分前ラストオーダー

ブレンドコーヒー、ブレンド紅茶、抹茶ラテ、ストロベリーティー、イングリッシュブレックファースト、ソフトドリンクなど全25種類







## ■1階「ティーラウンジ」

### アフタヌーンティーセット「いちご&ショコラ」

期間：2026年1月9日(金)～3月31日(火)

時間：11:00～18:00 (L.O.16:00)

価格：6,900円 ※3日前までの要予約

#### メニュー内容

##### 【ウェルカムドリンク】

ストロベリーアッサムアイスティー

##### 【スイーツ】

- ・フレジェ ～抹茶ショコラといちご～
- ・エクレア ～ほうじ茶ショコラといちご～
- ・ミルフィーユ ～紅茶ショコラといちご～
- ・パフェ・ド・ショートケーキ

##### 【セイボリー】

茶美豚とポルチーニ茸のバーガー / 鶏と牛蒡のリエット / ポルチーニ茸のテュイル / カリフラワーのムースと温州みかん / 彩野菜のマリネ～アッサム風味～ / 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

期間：2026年1月9日(金)～3月31日(火)

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

アフタヌーンティーセットで提供するスイーツ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。

※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。



### 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、たま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

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 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](mailto: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

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 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>