



報道関係者各位

【リリースに関するお問い合わせ先】
ウォルdorf・アストリア大阪
マーケティング コミュニケーションズ
小笹 朋美 山口 侑希子
TEL: 06-7655-7111 (代表電話)
E-mail: OSAWA.PR@waldorfastoria.com

五感で味わう"夏の交響曲"
ウォルdorf・アストリア大阪のアフタヌーンティー
「サマーシンフォニー」が夏季限定で登場



【2025年8月8日】ウォルdorf・アストリア大阪（大阪市北区大深町5-54 グラングリーン大阪 南館、総支配人：アンドリュー・ムーア）は、ホテル29階のラウンジ&バー「ピーコック・アレー」にて、2025年8月4日(月)～9月30日(火)の期間限定で、夏のアフタヌーンティー「サマーシンフォニー」の提供を開始いたしました。

太陽の恵みをたっぷり受けて育ったマンゴーのタルトや、北海道産の豊潤なメロンと蜂蜜が香るムースなど、旬の果実を贅沢に使ったスイーツをはじめ、キャビアをのせた竹炭のCornや、サマートマトのガスパチョを閉じ込めたボンボンなど、海と大地の恵みを感じられるセイボリーをご用意いたしました。シトラス風味のバタークリームやとうもろこしのムースで仕上げた、ひとくちサイズのスコーンもお楽しみいただけます。

スイーツには、ウォルドルフ・アストリアのシグネチャー「ベルベットケーキ」をオマージュした大阪オリジナルのチーズケーキや、パッションフルーツ香るオペラ、バナナプラリネとショコラの濃厚なムース、カルダモン香るマンゴータルト、弓削牧場の蜂蜜とメロンのムースなど、多彩な味わいを揃えました。

セイボリーは、11層のミルフィーユ仕立てのサンドイッチ「スモークサーモンのフリヴォリテ」、濃厚なロブスターロール、ブラータチーズのタルトとトマトのガスパチョを合わせた夏らしい一品、フォアグラのマルブレなど、ひと皿ごとに個性が光るラインナップ。

スコーンは、爽やかなシトラスのバタークリームを添えたスイートタイプと、ベーコンととうもろこしの旨みが詰まったセイボリータイプの2種をご用意しています。

見た目の美しさや食感の楽しさはもちろん、さりげない驚きや遊び心を込めたひと皿ひと皿が、華やかなティータイムを彩ります。

また、さらに贅沢なひとときをお楽しみいただける追加オプションとして、特別な2品をご用意しました。「蟹のエフィロシェとウフブレイエ」は、やさしく火入れしたズワイ蟹と、とろけるようなスクランブルエッグにカレースライスとココナッツが香る夏らしいビスクを合わせ、仕上げに旬のサマーリュフを贅沢にあしらった、至福の味わいを堪能できる一品です。

「白桃とココナッツのサマーメルバ仕立て」は、みずみずしい白桃の豊かな甘みを、爽やかなココナッツソルベとほんのり紫蘇が香るラズベリーソースが引き立て、果実の瑞々しさと繊細な香りが美しく調和した、夏らしくエレガントなデザートです。

夏の恵みが奏でる“サマーシンフォニー”とともに、五感を満たす午後のひとときをごゆっくりお楽しみください。

アフタヌーンティー「サマーシンフォニー」概要

期 間	2025年8月4日（月）～9月30日（火）
時 間	月曜日 11:00-23:00（L.O. 22:30） ※月曜日が祝前日の場合は22:00まで 火～日曜日 11:00-22:00（L.O. 21:30）
場 所	29階 ラウンジ&バー「ピーコック・アレー」 アフタヌーンティーご提供時間 11:30-19:00
料 金	お1人様 12,000円 追加オプション（2品） +4,000円 お飲み物は、約20種のコーヒー＆紅茶からお好きなだけお楽しみいただけます。 ※前日までに要予約

■メニュー内容

<スイーツ>

- ・ベルベットチーズケーキ
- ・パッションフルーツ風味のオペラ
- ・マンゴーとカルダモンのタルト
- ・バナナプラリネとショコラペタル
- ・弓削牧場の蜂蜜とメロンのムース

<セイボリー>

- ・ロブスターロール
- ・スモークサーモンのフリヴォリテ
- ・WAオシェトラキャビアと竹炭のCornet サワークリーム添え
- ・フォアグラのマルブレと塩サブレ フリュイマンディアン マンゴー風味
- ・サマートマトとバジルのボンボン ブラータチーズのタルトレット

<スコーン>

- ・サマーシトラスのバタークリームスコーン
- ・とうもろこしムースとベーコンスコーン

<追加オプション（2品で +4,000円）>

- ・蟹のエフィロシェとウフ・ブルイエ マドラス風味の甲殻類のビスク
- ・白桃とココナッツのサマーメルバ仕立て

※メニュー内容や提供時間は予告なく変更となる場合がございます。

※料金はすべて、税・サービス料15%込。

※写真はすべて、イメージです。

【ご予約・お問い合わせ】

[公式サイト](#) または 06-7655-7111（代表電話）



ウォルdorf・アストリア大阪について

ウォルdorf・アストリア大阪は、130年以上にわたり世界中の賓客を魅了してきたラグジュアリーホテルブランド「ウォルdorf・アストリア」の日本初進出のホテルです。2025年4月、大阪・うめきた「グラングリーン大阪」に開業。世界的建築家アンドレ・フーが手がけた空間は、ブランドを象徴するアールデコの美学と日本文化の繊細な感性が融合し、唯一無二の体験を創出します。

全252室のうち32室のスイートルームをはじめ、スパ、屋内プール、フィットネスセンター、ライブラリー、パンケットルームなど充実した施設を備え、4つのレストラン&バーでは大阪の食文化を昇華させた美食体験を提供。

「True Waldorf Service」と呼ばれる洗練されたパーソナルホスピタリティを通じて、すべてのお客様に時代を超えて記憶に残る滞在をご提供します。

公式サイト： [Waldorfastoriaosaka.jp](https://www.waldorfastoriaosaka.jp)

Instagram： <https://www.instagram.com/waldorfastoriaosaka>



ウォルdorf・アストリア・ホテルズ&リゾーツについて

[ウォルdorf・アストリア・ホテルズ&リゾーツ](#)は、36 軒のアイコニックなホテルを展開する受賞歴を有するブランド。世界中のランドマークとなるデスティネーションで、心のこもったエレガントなサービス、唯一無二の体験と卓越した料理の提供を通じて、特別な空間を創り出しています。ウォルdorf・アストリア・ニューヨークがリニューアルオープンし、ブランドにとって決定的な瞬間を迎えています。時代を超えた世界観からインスピレーションを受け、素晴らしい建築、著名なピーコック・アレー、洗練されたアートコレクション、ミシュランの星を獲得したダイニングやワンランク上の客室アメニティを通じて、お客様に優雅な体験をシームレスにお届けします。ワールドクラスのホテルに加え、自宅でくつろぐような快適さに高品質なサービスと卓越したアメニティを兼ね備えた空間を提供する最上級のレジデンスも展開しています。[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から心に深く刻まれる体験をご予約ください。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/waldorfastoria、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。