

報道関係者各位

【報道関係者からのお問い合わせ先】
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
飯尾美貴 西村うらら 杭原修子
TEL: 06-7655-7111(代表電話)
E-mail: OSAWA.PR@waldorfastoria.com

ウォルdorf・アストリア大阪 実りの季節を五感で楽しむ
「オーチャード アフタヌーンティー」を9月1日(火)より開催
20時まで楽しめる新メニュー「シャンパン・イブニング・ハイティー」も登場
平日限定のシャンパン特別オファーも



【2026年8月18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 マーク・ミーニー）は2026年9月1日（火）から10月29日（木）までの期間、29階のラウンジ&バー「ピーコック・アレー」にて、秋の味覚を堪能する「**ウォルdorf・オーチャード アフタヌーンティー**」をご提供いたします。果樹園を意味する『オーチャード』をテーマにした本アフタヌーンティーでは、ホテルのシグネチャーである「ウォルdorfサラダ」に着想を得た青りんごをはじめ、洋梨や巨峰、和栗、シャインマスカットなど、旬を迎える食材を主役に据えたセイボリーとスイーツをお届けいたします。

りんごを使用したティーモクテルのウェルカムドリンクをはじめ、ボックススタイルでご用意する数種類のスイーツの中から、お好みの3種をお選びいただけるプティフールセレクションや、リロコーヒーロースターズによる期間限定オリジナルブレンドを含む約20種類の紅茶・コーヒーをフリーフローでご提供いたします。また、秋の味覚をさらに堪能できる2種のオプションメニューをご用意するほか、通常のアフタヌーンティー全11種の中からセイボリーとスイーツ計8種を厳選した平日限定の「プティ・アフタヌーンティー」や、18:00～20:00の最終入店限定でセイボリーとドリンクを楽しめる新メニュー「シャンパン・イブニング・ハイティー」もご提供いたします。なお平日限定で、すべてのアフタヌーンティーメニューにグラスシャンパンを特別価格2,500円で追加いただけます。

さらに、同じく「ピーコック・アレー」のテラス席では、9月30日（水）まで「ピーコック・アレー テラス・リトリート」を開催しており、モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアルとともに季節のスモールバイツをお楽しみいただけます。

秋の味覚を堪能する「ウォルドーフ・オーチャード アフタヌーンティー」



セイボリーには、カルダモン香るパンプキンムースを合わせた「ロブスターブリオッシュ」や、秋トリュフを添えた「シフォンサレ」、旬のきのこを使用した「キッシュモンターニュ」など、季節の恵みを上質な一口に仕立てました。なかでも、ニューヨークのウォルドーフ・アストリアにそのルーツを持ち、130年以上にわたり愛され続ける「ウォルドーフサラダ」をイメージし、青りんごを模した愛らしい形に仕上げた「スモークサーモンと林檎のボンボン」は、本アフタヌーンティーを象徴する存在です。また、チャイティーのスコーンや、大阪の人気焼き芋専門店『蜜香屋』の焼き芋を使用したスコーンなど、季節感あふれる焼き菓子もご用意いたします。



スイーツには、赤ワインに漬け込んだブラックチェリーの芳醇な香りと、存在感のある洋梨をしのばせ、サングリアを連想させる「洋梨のタタンタルト」や、フロマージュブランの軽やかな酸味と巨峰のジューシーな果実味が広がる「巨峰のムースとフロマージュブランのキャンディージェリー」、繊細で上品な甘みを持つ和栗を主役に、ティラミスとオペラを融合させたような奥深い味わいの「和栗のティラミスオペラ」、そしてウォルドーフ・アストリアのシグネチャースイーツ「レッドベルベットチーズケーキ」がティースタンドを彩ります。アールグレイが香るチーズ生地にはベリーのコンポートを合わせ、秋限定の味わいに仕上げました。

ティータイムを彩る、選べるプティフールセレクション



香り豊かなプティフールセレクションをご用意いたします。ボックススタイルでご用意する数種類のスイーツの中から、お好みの3種をお選びいただけます。

※スイーツボックスの内容は日替わりで変更となります。

秋の味覚をさらに楽しむ 2 種の特別オプションメニュー



追加メニューとしてご用意する「シャインマスカットのクー
プ ブラータチーズのカッサータ すだちの香りとともに」は、
みずみずしいシャインマスカットの甘みと、ブラータチーズ
を使用したなめらかなカッサータのkokが調和する一品です。
仕上げにすだちの香りをまとうせ、爽やかな余韻を添えます。
また、「ワタリガニとポルチーニのスパイシービスク クリー
ムクロケット添え」は、ワタリガニの凝縮された旨みとポル
チーニの芳醇な香りが溶け込んだ濃厚なビスクです。添えら
れたクリームクロケットには、なめらかなベシャメルソース
と甘みを引き出したオニオンを使用し、仕上げにまとうせた
トリュフの豊かな香りが贅沢な余韻を演出します。秋の深まり

りを感じる 2 品をセットにしたオプションメニューを、お一人様 4,000 円でご提供いたします。

フリーフローメニューに期間限定の「ビッグアップル オーチャード ブレンド」が登場

大阪のスペシャルティコーヒーロースター「リロコーヒーロースターズ (LiLo Coffee Roasters)」が、本アフタヌーンティーとのペアリングを意識して開発した、期間限定のオリジナルブレンド「ビッグアップル オーチャード ブレンド」が登場します。同ブレンドを含むコーヒーと紅茶の約 20 種類をフリーフローでお楽しみいただけます。

平日限定で楽しむコンパクトな「プティ・アフタヌーンティー」

平日限定でご提供する「プティ・アフタヌーンティー」は、通常のアフタヌーンティー 11 種の中から、8 種のセイボリーとスイーツを厳選したメニューです。コーヒーまたは紅茶 1 杯とともに楽しみいただけます。

セイボリーをしっかり楽しめる「シャンパン・イブニング・ハイティー」が新登場

18:00 から 20:00 まで、通常のアフタヌーンティーでお楽しみいただける 11 種の中からセイボリーを中心とした 6 種を、シャンパン 1 杯とともに楽しみいただける新メニューです。お仕事帰りのひとときをゆったりとお過ごしいただけます。コーヒー・紅茶はフリーフロー。シャンパンは、ビール、グラスワイン、季節のカクテルにも変更いただけます。

ウォルdorf・オーチャード アフタヌーンティー概要

開催日 : 2026 年 9 月 1 日 (火) ~ 10 月 29 日 (木)

場所 : 29 階 ラウンジ&バー「ピーコック・アレー」

時間 : 11:00~22:00 (ラストオーダー 21:30)

アフタヌーンティー提供時間 : 11:30~19:30 (最終入店 / 2 時間制)

料金 : ウォルdorf・オーチャード アフタヌーンティー お 1 人様 12,000 円

・オプションメニュー (2 品) + 4,000 円

・プティ・アフタヌーンティー (平日限定) 8,850 円

※セイボリー・スイーツ 8 種、コーヒーまたは紅茶 1 杯付き

・シャンパン・イブニング・ハイティー (18:00~20:00 最終入店 / 2 時間制) 9,500 円

※セイボリー中心とした 6 種、ウェルカムシャンパン 1 杯、コーヒー・紅茶フリーフロー付き

公式ページ : <https://waldorfastoria-osaka.hiltonjapan.co.jp/meal-plans/afternoon-tea-autumn>

メニュー（ウォルドーフ・オーチャード アフタヌーンティー）

セイボリー

- ・ロブスターブリオッシュ カルダモン風味のパンプキンムース
- ・プロシュートとオートムトリュフのシフォンサレ
- ・オリジナルキャビアとライムのフィナンシェ ティームールペッパーのアクセント
- ・スモークサーモンと林檎のボンボン ウォルドーフサラダへのオマージュ
- ・旬のきのこのキッシュモンターニュ 木の芽と山椒風味

スコーン

- ・チャイティーのスコーン 黒糖バタークリーム
- ・蜜香屋の焼き芋スコーンとフォアグラのムース ラムレーズンのアクセント

スイーツ

- ・レッドベルベットチーズケーキ 紅茶
- ・和栗のティラミスオペラ アマレット風味
- ・巨峰のムースとフロマージュブランのキャンディージェリー
- ・洋梨のタタンタルト サングリア風
- ・プティフールセレクション

オプションメニュー（2品）+4,000円

- ・シャインマスカットのクーブ ブラータチーズのカッサータ すだちの香りとともに
- ・ワタリガニとポルチーニのスパイシービスケット クリームクロケット添え

※プティ・アフタヌーンティーおよびイブニングハイティーには、りんごを使用したティーモクテルのウェルカムドリンクおよびプティフールセレクションは含まれておりません。

関連情報 | 「ピーコック・アレー テラス・リトリート」開催中



同じく 29 階「ピーコック・アレー」では、2026 年 9 月 30 日（水）まで、テラスプロモーション「ピーコック・アレー テラス・リトリート」を開催しております。モエ・エ・シャンドンの世界で初めて氷を入れて楽しむために生み出したシャンパーニュ「アイス アンペリアル」とともに、季節のアフタヌーンティーから厳選したセイボリーとスイーツのスマールバイツをお楽しみいただけます。

期間：2026 年 9 月 30 日（水）まで

時間：11:00～22:00（ラストオーダー21:30）

場所：29 階 ラウンジ&バー「ピーコック・アレー」テラス席

ピーコック・アレー テラス・リトリート：お一人様 7,000 円

モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル グラス 1 杯、スマールバイツ付き

DJ セッション&フリーフロー：お一人様 7,500 円

毎週金曜日 19:00～21:00 には、DJ によるライブパフォーマンスとともに、モエ・エ・シャンドン アンペリアル グラス 1 杯に加え、ロゼワイン、白ワイン、ビール、シーズナルカクテル、シーズナルモクテルなどのフリーフロー（90 分ラストオーダー）をお楽しみいただけます。

【ご予約・お問合せ】

[公式サイト](#)またはお電話 06-7655-7111（代表電話）

※内容は予告なく変更となる場合があります。

※写真はすべてイメージです。

※料金はすべて税金・サービス料 15%込みです。

※ご予約はご利用日前日まで承ります。なお、当日も空席がある場合に限りご利用いただけます。

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、バ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 : <https://waldorfastoria-osaka.hiltonjapan.co.jp/>

公式 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、世界各地の象徴的なデスティネーションに展開する、40 軒のホテルからなる受賞歴を誇るブランドです。心からのエレガントなサービス、唯一無二の体験、そして卓越した料理を通じて、その土地ならではの魅力を体現しています。創業者 コンラッド・ヒルトンが「すべてのホテルの最高峰」と称したウォルdorf・アストリア・ニューヨークの待望の再開業は、伝統的なブランドの復活とともに、新たなラグジュアリー時代の幕開けとなりました。時代を超えた空間に着想を得た各ホテルは、印象的な建築、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、ミシュラン星を有するダイニングや上質な客室アメニティを通じて、心地よい滞在体験をシームレスにお届けします。世界水準のホテルに加え、自宅のようなくつろぎと快適性、きめ細やかなサービス、比類なきアメニティを備えた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、[Instagram](#) をご覧ください。