



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

ウォルdorf・アストリア大阪 秋の実りを堪能するアフタヌーンティーが登場



【2025年9月25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10月1日（水）～11月30日（日）の期間限定で、秋のアフタヌーンティー「オータム・ハーベスト・パレット」の提供を開始いたします。

スイーツには、ウォルドーフ・アストリア大阪のシグネチャーであるレッドベルベットチーズケーキをはじめ、栗のなめらかなピュレにほろ苦いコーヒーを重ねた焼き栗のオペラ、大粒でジューシーな果汁が溢れるシャインマスカットのタルト、香ばしくキャラメリゼした無花果に爽やかなカラマンシーの酸味を効かせたシブーストなど、旬の素材を生かしたラインアップ。さらに、抹茶・ピスタチオ・ほうじ茶を幾層にも組み合わせた、軽やかで新しい味わいのピスタチオと玄米茶のマカロンレジェも登場し、多彩で奥行きある秋のスイーツをお楽しみいただけます。

セイボリーには、10種の茸のペーストとサワークリームオニオンを層に重ね、トリュフの香りをまとわせた旬の茸とスモークサーモンのミルフィーユサンドや、しっとりとしたブリオッシュに贅沢にオマール海老を挟み、アボカドのクリーミーさとトマトの酸味でまとめたロブスターロール、そして爽やかなフィンガーライムのクリームにキャビアを添えたWAオシェトラキャビアとサワークリームのコルネなど、洗練されたセイボリーをご用意いたしました。さらに、大阪屈指の焼き芋店「蜜香屋」のさつまいもをなめらかなスイートポテトに仕立て、フォアグラとりんごを合わせた焼き芋のボンボンや、アメリカヌソースの旨味とカリフラワーのクリーミーさが溶け合うズワイ蟹のマドレーヌなど、一品ごとに食感や香りの変化が楽しめる構成となっています。

スコーンは、軽井沢「ジャンボンドヒメキ」のパンチェッタを練り込み、旬の南瓜ムースといくらを合わせたセイボリースコーンと、蜂蜜を練り込んだ生地に弓削牧場のフレッシュヨーグルトと和歌山県産みかんのクリームがマッチするスイーツスコーンの2種類をご用意。素朴さと上質な驚きが共存する逸品です。

さらに、贅沢な秋のひとつきをさらに彩る追加オプションとして、旨味あふれる和牛コンソメに旬の松茸を加え、すだちの爽やかな香りで仕上げた「和牛テールと松茸のポトフ すだちの香り」と、洋梨のコンポートと香り豊かなアマゾンカカオのアイスクリームに甘酸っぱいカシスが爽やかに重なる「洋梨とアマゾンカカオのクープ カシスのアクサン」をご用意いたします。

深まる秋の気配とともに、実り豊かな味覚が織りなす華やかなアフタヌーンティーを、ぜひウォルドーフ・アストリア大阪でご堪能ください。

アフタヌーンティー「オータム・ハーベスト・パレット」概要

期 間	2025年10月1日（水）～11月30日（日）
営業時間	11:00-22:00（L.O. 21:30） アフタヌーンティーご提供時間 11:30-19:00
場 所	29階 ラウンジ&バー「ピーコック・アレー」
料 金	お1人様 12,000円 追加オプション（2品）+4,000円

【ご予約・お問い合わせ】

[公式サイト](#) または 06-7655-7111（代表電話）

※前日までに要予約

■メニュー内容

<スイーツ>

- ・レッドベルベットチーズケーキ
- ・焼き栗のオペラ エスプレッソのジュレ
- ・シャインマスカットのタルト エルダーフラワーの香り
- ・無花果とカラマンシーのシブースト
- ・ピスタチオと玄米茶のマカロンレジェ

<セイボリー>

- ・旬の茸とスモークサーモンのミルフィーユサンド オータムトリュフ風味
- ・トマトクーリとワカモレのロブスターロール
- ・WAオシエトラキャビアとサワークリームのコルネ
- ・フォアグラと蜜香屋の焼き芋のボンボン りんごのタルトタタン仕立て
- ・コンソメジュレを纏ったズワイガニのマドレーヌ カリフラワーのムースリーヌ

<スコーン>

- ・燻製パンチェッタ風味のスコーン バターナッツ南瓜といくらのムース
- ・蜂蜜のスコーン 弓削牧場のフロマージュと和歌山県産みかんのクレム

<追加オプション（2品で +4,000円）>

- ・洋梨とアマゾンカカオのクーブ カシスのアクサン
- ・和牛テールと松茸のポトフ すだちの香り

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。



※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。



###

ウォルドルフ・アストリア大阪について

ウォルドルフ・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「ウォルドルフ・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>



ウォルドルフ・アストリア・ホテルズ&リゾーツについて

[ウォルドルフ・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。ウォルドルフ・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。