PRESS RELEASE

ホテル日航大阪

2026-025
2026 年 11 月 2 日

【ホテル日航大阪】

『冬のごちそうフルーツ アフタヌーンティーセット』を 12 月 1 日より提供

冬の果実を使ったスイーツと食べ応えのあるセイヴォリー、月替わりのグラスデザートをラインアップ



『冬のごちそうフルーツ アフタヌーンティーセット』（12 月イメージ）

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 1 月 31 日（日）までの期間、「ロビーラウンジ」（2 階）にて『冬のごちそうフルーツ アフタヌーンティーセット』（お一人様 8,000 円〈平日 7,000 円〉、消費税・サービス料込）を提供いたします。

今冬のホテル日航大阪では、個性豊かな旬のフルーツを主役にしたアフタヌーンティーを提供します。甘酸っぱい苺、甘みを増すリンゴや柿、爽やかに香る柑橘など、季節の味わいを楽しめるメニューをご用意します。
上段・中段には、「タルトタタン」「柿とレーズンのバターサンド」「苺のミルフィーユ」など、すべてにフルーツを使ったスイーツ 7 種を取り揃えます。下段には、「バナナとコーヒーのスコーン」をはじめ、「胚芽パンと国産ローストビーフのオープンサンド」や「オマール海老風味のフラン」など、趣向を凝らしたセイヴォリーが並びます。
さらに、パティシエのスペシャリテとして 12 月は、生産の難しさから “幻の洋梨”と呼ばれる新潟県産の洋梨「ル レクチエ」のコンポートをバニラアイスクリームなどと合わせた「ル レクチエのグラスデザート」をご用意。1 月には、ジュレに仕立てた紅まどんな、温州みかん、デコポン、晩白柚などさまざまな柑橘類を使った「苺とシトラスのグラスデザート」が登場し、月替わりで異なる味わいをお楽しみいただけます。詳細は下記をご覧ください。

【『冬のごちそうフルーツ アフタヌーンティーセット』提供概要】

公式サイト：https://www.hno.co.jp/restaurant/lobbylounge/afternoon-teaset-winter.html
提供期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 1 月 31 日（日）
※12 月 28 日（月）～1 月 8 日（金）を除く
提供時間：二部制①12:00～14:00　②14:00～16:00　※アフタヌーンティーセットのご利用は 2 時間制です。
提供店舗：ホテル日航大阪「ロビーラウンジ」（2 階）
料金：土・日・祝日 8,000 円／平日 7,000 円（消費税・サービス料込、ロンネフェルトティーセレクション・コーヒー付）
※1 名様分ずつご用意しているため、お一人様からご利用いただけます。

hotel nikko osaka

メニュー内容：※メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

＜上段＞



右側上部から時計回りに
・「柿とレーズンのバターサンド」
・ほうじ茶クリームの中に苺ムースを入れた「苺とほうじ茶のモンブラン」
・バターと塩味がきいたサブレに金柑のコンポートやジャムを合わせた「金柑のサブレブルトン」
・「タルトタタン」

＜中段＞



中央上部から時計回りに
・「苺のミルフィーユ」
・“進化系フィナンシェ”ともいわれる焼き菓子。ドーナツ型の生地にチョコレートガナッシュを流し、ネーブルオレンジゼストをトッピングした「ティグレ」
・「柚子と国産レモンのパブロヴァ」

＜下段＞



右側上部から時計回りに
・「バナナとコーヒーのスコーン」
・「スモークサーモン」
・「胚芽パンと国産ローストビーフのオープンサンド」
・「オマール海老風味のフラン」

＜パティシエのスペシャリテ＞　※アフタヌーンティーセットの料金に含まれます

12 月：「ル レクチエのグラスデザート」



1 月：「苺とシトラスのグラスデザート」



＜ドリンク＞

ロンネフェルトの紅茶・緑茶全 13 種、コーヒー、カフェオレ、カフェラテなどをお好みに合わせてお楽しみいただけます。

ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内　直通 TEL.06-6244-1140（10:00～18:00）

※写真はイメージです。　※アフタヌーンティーセットのテイクアウトは承っておりません。

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪　セールス＆マーケティング部　広報担当－高場順子、桒野有花
542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3　直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748
公式サイト https://www.hno.co.jp