

2026 年 7 月 23 日
大阪エクセルホテル東急

大阪の街を見渡す開放的な空間で、みずみずしいシャインマスカットと桃が彩る
贅沢な夏のアフタヌーンティー&季節限定のカクテル・デザートが登場！



詳細・ご予約はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/144503/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪市中央区久太郎町、総支配人：後藤 裕祐）では、2026 年 8 月 4 日（火）から 9 月 23 日（水・祝）までの期間、17 階 RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」にてシャインマスカットと桃のアフタヌーンティーを提供いたします。また、16 階 BAR & LOUNGE「MIDO（ミドウ）」では、シャインマスカットと桃を使用したカクテルやデザートをご用意いたします。

■RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」シャインマスカットと桃を味わうアフタヌーンティー

RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」では、旬を迎えるシャインマスカットと桃を主役に、それぞれの果実が持つみずみずしい甘みや芳醇な香りを生かした、季節限定のアフタヌーンティーを提供いたします。紅茶は、**大阪の紅茶専門店「amsu tea」**の茶葉を使用。アフタヌーンティーのテーマに合わせてセレクトした 6 種類とともに、旬の果実の魅力をお楽しみください。

〈ウェルカムドリンク〉桃香る一杯



アフタヌーンティーのはじまりを彩るウェルカムドリンクには、桃のカクテル「Peach Mellow」をご用意。桃のフルーティーな甘さに、アールグレイの華やかな香りとソーダの爽快感を合わせた、上品で軽やかな一杯です。アルコール・ノンアルコールからお選びいただけます。

〈スタンド上段〉パステルカラーのスイーツ



桃のバタークリームで甘さとコクをサンドした「桃のマカロン」や、シャインマスカットとチーズクリームをトッピングしたサクサク食感の「タルトフロマージュ」など、パステルカラーのかわいらしいラインナップが揃います。また、桃のコンポートとフレッシュシャインマスカットは、旬の果実そのものの味わいや食感をお楽しみいただけます。

〈スタンド下段〉夏を感じるセイボリー



桃の甘味にレモンの酸味を加えた爽やかで清涼感あふれる「桃の冷製カッペリーニ」や、カマンベールチーズと生ハムにシャインマスカットを添えた、みずみずしい味わいのピンチョスをご用意しました。さらに、たっぷりのヨーグルトシャンティクリームにシャインマスカットをのせたマリトッツォには、愛らしい表情を描き、思わず写真に収めたいくなる遊び心あふれる一品に仕上げました。どんな表情に出会えるかは、当日のお楽しみです。

〈スペシャルデザート〉旬の果実を詰め込んだパフェ



別添えでご用意する「シャインマスカットと桃のパフェ」は、桃のコンポートやホワイトチョコレートのシュトロイゼルを重ね、仕上げに桃のシャーベットとシャインマスカットをトッピング。旬の果実の豊かな風味をご堪能いただけます。

〈カフェ〉6 種類の紅茶やコーヒーが飲み放題



大阪の紅茶専門店「amsu tea」の茶葉を使用し、スリランカ産を中心とした 6 種類を好きなだけお楽しみいただけます。「ベルガモットピーチ」や「フレッシュワイン」など、アフタヌーンティーに合わせたフレーバーティーを含むラインナップで、優雅なティータイムをお過ごしいただけます。

■ RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」シャインマスカットと桃のアフタヌーンティー概要

【期間】2026 年 8 月 4 日(火)から 9 月 23 日(水・祝)

【時間】13:00～15:00 (L.O.14:30)

【料金】1 名様 5,300 円 (サービス料・消費税込み)

【メニュー】

- ・ドリンク : Peach Mellow (カクテル/モクテル)
- ・スイーツ : 桃のマカロン／シャインマスカットをトッピングしたタルトフロマージュ／桃のムース／シャインマスカットのプッセ／桃のコンポートとフレッシュシャインマスカット
- ・セイボリー : シャインマスカットのマリトッツォ／桃の冷製カッペリーニ／シャインマスカット・カマンベールチーズ・生ハムのピンチョス／スコーン 2 種 (マスカット/桃&ショコラ) クロテッドチーズ添え／フライドポテト
- ・パフェ : シャインマスカットと桃のパフェ



・ドリンク : 紅茶 6 種 (イングリッシュブレックファースト/ロイヤルミルク/フレッシュワイン/キャンディマスカット/ホワイトジャスミン/ベルガモットピーチ) /コーヒー/カフェラテ

※2 日前 10 時迄の要予約 ※1 日 10 食限定

■BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」シャインマスカットと桃が彩る季節限定カクテル&デザート

BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」では、旬のシャインマスカットと桃を使用した 2 種類のカクテルをご用意。「Summer Quartet」は、シャリッと食感の凍らせたシャインマスカットとソーダを合わせた夏らしい爽やかなカクテル。「Peach Mellow」は、桃と紅茶のまろやかな味わいに、マシュマロを飾ったかわいらしい見た目も楽しめる一杯です。さらに、人気の「プティフル・アソート」も、シャインマスカットと桃を使用した華やかなバージョンで登場。かわいらしいひとくちサイズのデザートをお楽しみいただけます。

■ BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」シャインマスカットと桃メニュー概要

【期間】2026 年 8 月 4 日(火)から 9 月 23 日(水・祝) ※カクテルは 9 月 30 日(水)まで販売いたします。

【時間】14:00~22:00 (L.O.21:30) ※金曜日・土曜日のみ 14:00~23:00 (L.O.22:30)

【内容/料金】



Summer Quartet (サマー・カルテット)

1,800 円 (カクテル・モクテル)

マスカットをベースに、柚子リキュールとりんごジュースを合わせ、ソーダで爽やかに仕上げた一杯。シャリッと食感の凍らせたシャインマスカットとローズマリーの清涼感あふれる香りが、涼やかな夏を感じさせます。



Peach Mellow (ピーチ・メロウ)

1,800 円 (カクテル・モクテル)

桃のフルーティーな甘さに、アールグレイとホワイトチョコレートリキュールのまろやかなコクを重ねた、上品なカクテル。桃の果実感が広がる、桃好きには嬉しい一杯。



シャインマスカットと桃のパフェとカクテルの Special デザートセット

3,200 円

旬のシャインマスカットと桃のみずみずしさが弾けるパフェとお好みで選べる 2 種類のカクテルを組み合わせたデザートセット。「Summer Quartet」または「Peach Mellow」からお好きな一杯をお選びいただき、夏の果実を堪能するスペシャルデザートセットをお楽しみください。



シャインマスカットと桃のプティフル

単品 : 1,250 円 ドリンクセット : 1,850 円

シャインマスカットと桃が彩る、心はずむひとくちスイーツ。

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※写真はイメージです。

【大阪産(もん)】

大阪産(もん)とは、大阪府域で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、水産物と、それらを原材料として使用した加工食品のことです。今回のメニューでは、大阪産(もん)の「**能勢おうはんのたまご**」の食材を使用いたします。大阪エクセルホテル東急では、今後も大阪産(もん)食材を使用した企画を通じて大阪府が取り組む地産地消の推進、地元の特産品の PR に貢献するとともに、流通コストの削減による CO2 削減等の環境問題などに寄与してまいります。



【紅茶専門店 amsu tea】

アムシュティーは、2003 年に「日本にもっと美味しい紅茶を届けたい」という想いから生まれた大阪・八尾市のティーブランドです。スリランカをはじめ、世界各地の茶産地から、日本の水に合った茶葉を実際にテイスティングしながら厳選し、直輸入しています。一杯ごとに豊かな香りと奥深い味わいをお届けし、日々の暮らしに心安らぐティータイムをご提案します。



MIDO RESTAURANT 「PIC@NIKA (ピクニカ)」



座席/101 席 ※半個室あり 全席禁煙

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに建つ大阪エクセルホテル東急の最上階・17 階にあるレストラン。御堂筋に面した大きな窓から明るい日差しが差し込み、夜には大阪の街の夜景もお愉しみいただける開放的な空間で、料理長渾身のお料理をご堪能ください。

BAR&LOUNGE 「MIDO (ミドウ)」



座席/30 席 ※半個室あり 全席禁煙

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに建つ大阪エクセルホテル東急の 16 階にある BAR & LOUNGE。西へ全面にとった窓からは、六甲山に沈む夕日や大阪の夜景が一望できます。水都大阪をイメージした水盤、職人技が光る天満切子の照明が織りなすドラマチックな空間で、優雅なひとときをお過ごしください。

詳細・ご予約はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/144503/index.html>

【ご予約・お問い合わせ】

MIDO RESTAURANT 「PIC@NIKA」(ピクニカ)

TEL : 06-6252-2109 (レストラン直通)

メディアご担当者様対象に取材・ご試食・プレゼントパブリシティも承ります。

下記担当者までお問い合わせください。

■ 大阪エクセルホテル東急 ■

所在地：〒541-0056 大阪府中央区久太郎町 4-1-15

TEL：06-6252-0109（代表）

＜本件に対するお問い合わせ先＞

大阪エクセルホテル東急 販売促進 マーケティング 宮垣（みやがき）

電話:06-6252-1119（直通）／FAX:06-6252-3109

メールアドレス:k.miyagaki@tokyuhotels.co.jp