

2026 年 9 月 17 日
大阪エクセルホテル東急

大阪の街並みとともに楽しむ大人のハロウィンを。

1 日 10 食限定の魔女やおばけが集うアフタヌーンティーと限定カクテル・デザートを提供！



詳細・ご予約はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/146243/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 10 月 1 日（木）から 11 月 3 日（火・祝）までの期間、17 階 RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」にてハロウィン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、ハロウィン仕様の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）」大人が楽しむハロウィンアフタヌーンティー

RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」では、妖しさと遊び心を感じさせるハロウィンの世界観を表現した、季節限定のアフタヌーンティーを **1 日 10 食限定** で提供いたします。黒を基調としたシックな装いに、ハロウィンを象徴するモチーフを取り入れたスイーツやセイボリーを揃え、特別なティータイムを演出します。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、ハロウィンならではの味わいと世界観をお楽しみください。

〈ウェルカムドリンク〉おばけたちと楽しむハロウィンの一杯



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、かぼちゃと紫芋を使用したカクテル「《おばけたちの乾杯》Monster Trick」をご用意。かぼちゃリキュールの濃厚でまろやかな味わいに、紫芋のやさしい甘みを合わせ、秋の恵みをぎゅっと閉じ込めたような一杯に仕上げました。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〉ハロウィンの世界からやってきたスイーツたち



かぼちゃクリームをサンドした「《魔女の好物》マカロン」や、甘酸っぱいブルーベリークリームをのせた「《コウモリの住む町》ベリータルト」など、ハロウィンを象徴するモチーフを取り入れたスイーツが並びます。「《ハロウィン村のパンプキン火山》カヌレ」は、別添えの注射器に入ったラズベリーソースをかけると、まるでパンプキン火山が噴火するような仕掛けを楽しめる一品。さらに、なめらかなショコラムースをつややかなチョコレートでコーティングした、ダブルチョコレート仕立ての「《黒猫の影》ショコラムース」は、黒猫が残した影のような佇まいが愛らしい一品です。

〈スタンド下段〉おばけたちのハロウィンセイボリー



竹炭を使った黒いソフトパンにかぼちゃクリームをたっぷりサンドした「《おばけのいたずら》パンプキンのブラックマリトッツォ」は、大きな口を開けて笑うおばけのようなユニークな一品。じっくり煮込んだビーツと豆の旨みをベースに、ほんのりスパイシーに仕上げた「《吸血鬼のドリンク》ビーツと生ハムのスパイシースープ」、サーモンと秋の味覚である甘い柿をマリネにした「《ゴーストBBQ》サーモンと柿のマリネ ブルーチーズ添え」など、ハロウィンならではのセイボリーが揃っています。

〈スペシャルデザート〉秋の味覚で楽しむパフェ



別添えでご用意する「《魔女の秘薬》夢シルクと紫芋のモンブランパフェ」は、大阪産(もん)さつまいも「夢シルク」のなめらかな甘みと、鮮やかな紫芋のkokoroを味わうモンブランパフェ。中には濃厚な黒ごまアイスを忍ばせ、お芋のやさしい蜜の甘さに、黒ごまのビターで芳醇な風味を重ねました。ひと口ごとに異なる味わいが広がる、深みのある一品です。

〈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。「プレミアムショコラ」や「マロンモンブラン」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。

■「トリック オア トリート！」でお気に入りの紅茶をお持ち帰り

イベント期間中は、スタッフに「トリック オア トリート！」と声をかけていただいたアフタヌーンティーをご利用のお客様に、6 種類の紅茶の中から好きなティーバッグを 1 つプレゼント。ティータイムでお気に入りの紅茶を見つけ、ご自宅でもお楽しみいただけます。

■ RESTAURANT「PIC@NIKA (ピクニカ)」ハロウィンのアフタヌーンティー概要

【期間】2026 年 10 月 1 日(木)から 11 月 3 日(火・祝)

【時間】13:00～15:00 (L.O.14:30) ※13:00 入店のみ

【料金】1 名様 5,800 円 (サービス料・消費税込み)

【メニュー】

- ・ドリンク : 《おばけたちの乾杯》Monster Trick (カクテル／モクテル)
- ・スイーツ : 《魔女の好物》マカロン／《コウモリの住む町》ベリータルト／《ハロウィン村のパンプキン火山》カヌレ／
《黒猫の影》ショコラムース／《ハロウィン村の果実》ぶどう
- ・セイボリー : 《おばけのいたずら》パンプキンのブラックマリトッツォ／《吸血鬼のドリンク》ビーツと生ハムのスパイシースープ／
《ゴースト BBQ》サーモンと柿のマリネ ブルーチーズ添え／《Trick or Treat》スコーン 2 種 (夢シルク・黒胡麻／
シナモン・紅茶) クロテッドクリーム添え・夢シルクのキャラメルスティック
- ・パフェ : 《魔女の秘薬》夢シルクと紫芋のモンブランパフェ
- ・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／プレミアムショコラ／マロンモンブラン／ミルクッシュクレ
メ／スパイスチャイ) ／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)」ハロウィンの季節限定カクテル&デザート

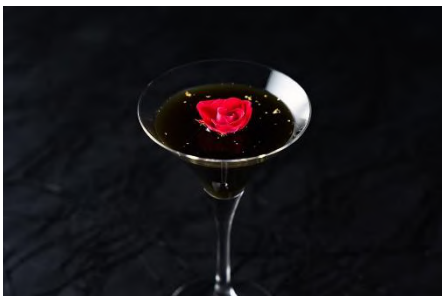
BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」では、ハロウィンをイメージした 2 種類のカクテルをご用意。「Nightmare Bloom」は、ほろ苦いコーヒーと、やさしい甘さのオレンジを合わせた少し奥行きのある味わいのカクテル。「Monster Trick」は、秋の恵みであるかぼちゃと紫芋を使った、濃厚でまろやかな味わいの一杯です。さらに、人気の「プティフル・アソート」も、大人っぽいハロウィン仕様で登場。かわいらしいひとくちサイズのデザートをお楽しみいただけます。

■BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」ハロウィンメニュー概要

【期間】2026 年 10 月 1 日(木)から 11 月 3 日(火・祝)

【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) ※フードは L.O.21:00

【内容／料金】



Nightmare Bloom (ナイトメア・ブルーム)

1,800 円 (カクテル／モクテル)

爽やかなオレンジと、ピターなコーヒー。ほろ苦い味わいに、やさしい甘さを感じる、少し大人なカクテル。漆黒のグラスに浮かぶ一輪のベルローズが、闇夜に花を咲かせます。



Monster Trick (モンスター・トリック)

1,800 円 (カクテル／モクテル)

かぼちゃリキュールと紫芋シロップを使用した、濃厚でまろやかな味わいのカクテル。秋の恵みをぎゅっと閉じ込めたような一杯です。ぶどうやかぼちゃのチップスとともに、季節の味わいをお楽しみください。



夢シルクと紫芋のモンブランパフェとカクテルのデザートセット

3,200 円

大阪産（もん） さつまいも「夢シルク」のなめらかな甘さと、鮮やかな紫芋のkokを重ねたモンブランパフェに、2 種類のカクテルからお好きな一杯を選べるデザートセット。「Nightmare Bloom」または「Monster Trick」からお好みのカクテルをお選びいただき、ハロウィン気分を楽しむデザートタイムをお過ごしください。



ハロウィンのプチフル

単品：1,600 円 ドリンクセット：2,200 円

不思議なハロウィンの世界へ誘う、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「夢シルク」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）」（17 階）



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。「おおさかテロワール」をテーマに、大阪の風土が育む食材や文化、人の手仕事を一皿に込め、フレンチの感性で新たな魅力として表現。ここでしか味わえない“大阪の今”を、ぜひご体感ください。

BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」（16 階）



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/146243/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