OSAKA EXCEL HOTEL TOKYU

News Release

2026 年 11 月 18 日

大阪エクセルホテル東急

大阪のホテルで味わう冬の優雅なごちそう。愛らしいサンタクロースのパフェや限定カクテルが彩る、大阪産(もん)を使用した大人のクリスマスアフタヌーンティーとデザートセットが新登場！



詳細・ご予約はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/feature/158773/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 12 月 1 日（火）から 12 月 27 日（日）までの期間、17 階 RESTAURANT「PIC®NIKA（ピクニカ）」にてクリスマスシーズンを彩るアフタヌーンティーを **1 日 10 食限定**で提供いたします。また、16 階 BAR＆LOUNGE「MIDO（ミドウ）」では、クリスマス期間限定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）」大阪産(もん)いちごが彩るクリスマスアフタヌーンティー

RESTAURANT「PIC®NIKA（ピクニカ）」では、大人の心をときめかせる、華やかなクリスマスアフタヌーンティーを **1 日 10 食限定**で提供いたします。クリスマスらしいスイーツやセイボリーを揃え、さらに、**大阪産(もん)“河南いちご農場”の紅ほっぺ**を使用した、愛らしいサンタクロースモチーフのパフェもご用意しました。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、優雅で華やかなティータイムをお楽しみください。

〈スタンド上段〉サンタや雪だるまのクリスマススイーツ



「サンタクロースのマカロン」や「スノーマンクッキー」など、クリスマスの情景を映したスイーツがスタンドを彩ります。「クリスマスツリーケーキ」は、黒糖ブラウニーに抹茶クリームを重ねた和風の一品。てっぺんに輝く星やきらめくデコレーションが、クリスマス気分を盛り上げます。さらに、大阪産(もん)の**「“河南いちご農場”の紅ほっぺ」**は、いちご本来の甘酸っぱさを存分にお楽しみいただけます。

〈スタンド下段〉冬のごちそうを楽しむセイボリー



大阪産(もん)のなにわ黒牛とトリュフを包んだ「なにわ黒牛のミートパイ」や、ノエルカラーで仕上げた「オマール海老とモッツァレラチーズのハーブサラダ」など、クリスマスらしい彩りと味わいを楽しめるセイボリーをご用意しました。甘いスイーツだけではなく、冬ならではのごちそうをお楽しみいただけます。

〈別添えパフェ〉かわいすぎて食べられない!?サンタパフェ



別添えでご用意する「いちごとプリンのサンタクロースパフェ」は、愛らしいサンタクロースのクリスマスパフェ。まんまるのお顔は濃厚なプリン、ふわふわのお髭は口どけなめらかなクリーム、真っ赤なお帽子は甘酸っぱい**大阪産(もん)“河南いちご農場”の紅ほっぺ**で表現しました。グラスの中には、ピスタチオムースやガトーショコラ、サクサクのクッキーなどを重ね、ひと口ごとに異なる味わいと食感をお楽しみいただけます。

〈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。「バニラクリーム」や「ジンジャーレモネード」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。

〈ウェルカムドリンク〉クリスマスを彩る華やかな一杯



鮮やかな赤色が目を引くクリスマス限定のカクテルは、エルダーフラワーシロップやいちごのシロップにスパークリングワインを合わせた一杯。きらめく泡とともに、クリスマスならではの華やかな気分をお楽しみいただけます。アルコール・ノンアルコールの 2 種類をご用意しています。

■ RESTAURANT「PIC✻NIKA（ピクニカ）」クリスマスのアフタヌーンティー概要

【期間】2026 年 12 月 1 日(火)から 12 月 27 日(日)

【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】



アフタヌーンティーイメージ

・ドリンク　：Christmas Berry（いちごのスパークリングカクテル）

・スイーツ　：サンタクロースのマカロン／スノーマンクッキー／トナカイとホワイトチョコタルトの雪山／クリスマスツリーケーキ／大阪産(もん)“河南いちご農場”の紅ほっぺ

・セイボリー：なにわ黒牛のミートパイ／淡路どり、カマンベールチーズ、リンゴのピンチョス／オマール海老とモッツァレラチーズのハーブサラダ／スコーン 2 種（プレーン／紅茶）クロテッドクリーム添え／フライドポテト

・パフェ　：いちごとプリンのサンタクロースパフェ

・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／ノアールカカオ／バニラクリーム／スウィートルビー／ジンジャーレモネード）／コーヒー／カフェラテ

※2 日前 10 時までの要予約　※1 日 10 食限定

■BAR＆LOUNGE「MIDO（ミドウ）」クリスマスの季節限定カクテル&デザート

BAR＆LOUNGE「MIDO（ミドウ）」では、クリスマスをイメージした 2 種類のカクテルをご用意。「Christmas Berry」は、いちごの甘みとエルダーフラワーの華やかな香りに、スパークリングワインの泡がきらめく一杯。「Noel Blanc」は、ヨーグルトとホワイトチョコのやさしい甘みが広がる、まろやかな一杯です。さらに、人気の「プティフル・アソート」が、クリスマス仕様になって登場。クリスマスツリーやサンタクロースなど、この季節ならではのモチーフを取り入れた、4 種類のデザートをお楽しみいただけます。

■ BAR＆LOUNGE「MIDO（ミドウ）」クリスマスメニュー概要

【期間】2026 年 12 月 1 日(火)から 12 月 27 日(日)
【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】



Christmas Berry（クリスマス・ベリー）
1,800 円（カクテル／モクテル）
いちごのやさしい甘みと、エルダーフラワーの華やかな香り。スパークリングワインの繊細な泡が軽やかに広がる、上品なカクテル。聖夜にきらめく泡とともに、華やかな一杯をお楽しみください。



Noel Blanc（ノエル・ブラン）
1,800 円（カクテル／モクテル）
ヨーグルトリキュールとホワイトカカオリキュールを使用した、甘くまろやかな味わいのカクテル。いちごの甘みと彩りを添えた、まるでデザートのような一杯です。甘くやさしいくちどけで、心ほどけるひとときをお過ごしください。



いちごとプリンのサンタクロースパフェとカクテルのデザートセット
3,200 円
まんまるのお顔は濃厚なプリン、ふわふわのお髭は口どけなめらかな生クリーム、真っ赤なお帽子は甘酸っぱい大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」で表現した、愛らしいサンタクロースのクリスマスパフェに、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。「Christmas Berry」または「Noel Blanc」からお好みのカクテルをお選びいただき、心ときめくクリスマスのひとときをお楽しみください。



クリスマスのプティフル
単品：1,600 円　　ドリンクセット：2,200 円
サンタや雪だるまなど、クリスマスモチーフのひとくちデザート。

※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**「紅ほっぺ」「なにわ黒牛」**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。

株式会社 KANSO テクノス河南いちご農場

大阪府河南町にある「株式会社 KANSO テクノス河南いちご農場」は、生物農薬を積極的に活用し、化学農薬の使用回数を減らすなど、環境にも配慮した栽培に取り組んでいます。栽培されるいちごは、しっかりとした甘みと程よい酸味のバランスが良く、果実感あふれる味わいが特長です。

【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/feature/158773/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 大阪市中央区久太郎町 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）・廣瀬（ひろせ）

電話:06-6252-1119（直通）／FAX:06-6252-3109

メールアドレス:k.miyagaki@tokyuhotels.co.jp