

NEWS RELEASE



2025 年 4 月 30 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ 京都駅すぐのレストランで「抹茶アフタヌーンティー」

抹茶や煎茶、ほうじ茶を使用したスイーツをアフタヌーンティースタイルで



株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：山田 有希生）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）2階レストラン「オクターヴァ」では、2025年5月9日（金）～6月29日（日）の期間「抹茶アフタヌーンティー」を開催いたします。

芳醇な抹茶の香りが広がるスイーツや、趣向を凝らしたセイボリーなど全10種をアフタヌーンティースタイルでお楽しみいただけます。「抹茶テリーヌ」、「ほうじ茶のサブレ 林檎とキャラメル のムース」、「煎茶ブリュレ」、「クリームチーズ味噌漬け抹茶モナカ」、「ローストビーフとアスパラのミニバーガー」などのスイーツとセイボリーをご用意いたしました。

京都駅すぐのレストランで、抹茶やほうじ茶、煎茶といった様々なお茶スイーツの、奥深い味わいのハーモニーをお楽しみください。

■開催概要

- (1) 開催期間
2025年5月9日（金）～6月29日（日）
- (2) 営業時間
14：00～16：00（最終入店 15：30）
- (3) 料金（税込）
3,500円
- (4) メニュー
 - ・ほうじ茶のサブレ 林檎とキャラメルのムース
 - ・クリームチーズ味噌漬け抹茶モナカ
 - ・ローストビーフとアスパラのミニバーガー
 - ・煎茶ブリュレ
 - ・キッシュ
 - ・玉露のムース
 - ・抹茶キューブパン
 - ・抹茶テリーヌ
 - ・パンナコッタの抹茶小豆ソース
 - ・抹茶のフロランタン

ドリンクは京都小川珈琲のコーヒーまたは京都府宇治田原産和紅茶からお選びいただけます。



抹茶テリーヌ



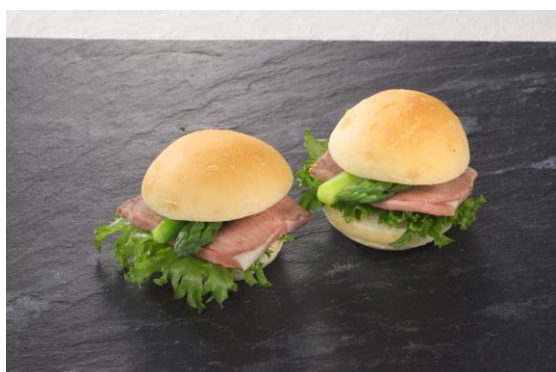
ほうじ茶のサブレ 林檎とキャラメルのムース



煎茶ブリュレ



クリームチーズ味噌漬け抹茶モナカ



ローストビーフとアスパラのミニバーガー



玉露のムース

■予約サイト

<https://www.tablecheck.com/shops/hotelkeihan-kyoto-octavar/reserve/>

■場所

ホテル京阪 京都 グランデ 2階レストラン「オクターヴァ」

所在地：京都市南区東九条西山王町31

アクセス：JR「京都」駅 徒歩1分

お問い合わせ：075-671-8909



＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 マーケティング担当

電話06-6585-0524