

2025 年 10 月 22 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ 「ショコラ・アフタヌーンティー」

京都ならではの「ほうじ茶生チョコ」や、フォアグラ×チョコレートの新たな魅力をお届け



ショコラ・アフタヌーンティー イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：西川 正浩）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12月1日（月）～12月26日（金）の期間、カフェタイムにて「ショコラ・アフタヌーンティー」を開催いたします。

冬の訪れとともに、温かい飲み物と香り高いチョコレートが、一段とおいしく感じられる季節にぴったりのメニューをご用意いたしました。

イチオシは、サクッと焼き上げたパイ生地の間層に、フォアグラの滑らかな旨味と、濃厚なチョコレートを重ね甘みと塩味の絶妙なバランスを追求した「チョコレートとフォアグラムースのミルフィーユ」。チョコレートの新たな魅力をお楽しみください。さらに、手作りしたココアの求肥生地に、ほろ苦いチョコレートアイスを包んだ「チョコアイス大福」や、ほうじ茶の香りとともに味わう「ほうじ茶生チョコ」もおすすすめです。

この冬だけの特別なショコラ体験を、ホテル京阪 京都 グランデ 2階『オクターヴァ』にて心ゆくまでご堪能ください。

■開催概要

(1) 開催期間

2025年12月1日（月）～12月26日（金）

(2) 営業時間

14:00～16:00（LO 15:30）

(3) 料金（税込）

おひとり様 4,400円

(4) メニュー

- ・ほうじ茶生チョコ
- ・ローズマリーとチョコレートのサブレ
- ・ホワイトチョコレートプリン フランボワーズマカロンを添えて
- ・フロランタンショコラ
- ・チョコレートパルフェ オレンジのコンフィチュール
- ・チョコアイス大福
- ・ザッハ
- ・クロワッサンのローストビーフサンド
- ・鶏肉とキウイフルーツの照り焼きピッツァ
- ・チョコレートとフォアグラムースのミルフィーユ
- ・チーズとココアの求肥ロール

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。

■予約サイト

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

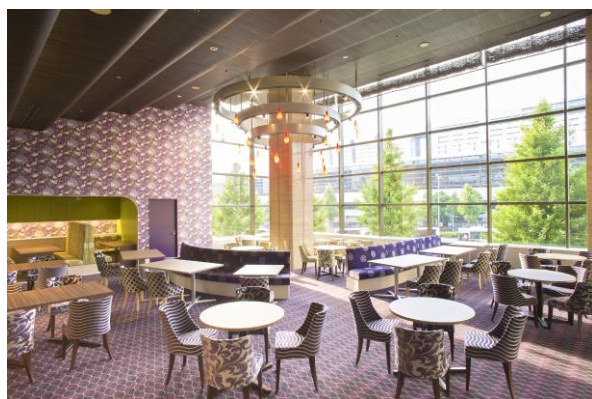
■場所

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