NEWS RELEASE

2026 年 10 月 29 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＆ベリーアフタヌーンティー

～ 濃厚なショコラと甘酸っぱいベリーが織りなす華やかなひととき ～



ショコラ＆ベリーアフタヌーンティー イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区　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、２０２６年１１月４日（水）～１２月２５日（金）の期間、平日限定で「ショコラ＆ベリーアフタヌーンティー」を開催いたします。

今回のテーマは「ショコラ」と「ベリー」の華やかなマリアージュ。タルトやケーキ、グラスデザートに加え、「イチゴとベリーのハンバーガー バルサミコのアクセント」や「フライドポテト チョコソースと苺塩添え」など工夫を凝らしたセイボリーまで、多彩な味わいと食感の変化をお楽しみいただけます。またテーブルウェアは、ウェッジウッドのティーカップ＆ソーサーを取り揃え、上質な空間と特別なひとときを演出いたします。



イチゴとベリーのハンバーガー バルサミコのアクセント

クリスマスシーズンに向けて街が華やぐこの季節に、オクターヴァが贈るショコラとベリーを主役にしたアフタヌーンティーで、優雅な午後の時間をお過ごしください。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

■開催概要

(1) 開催期間
２０２６年１１月４日（水）～１２月２５日（金）※平日限定

(2) 営業時間
１２：００～１５：００（最終入店 １４：３０）

(3) 料金（税込）
５，５００円

(4) メニュー
ピッツァ・マルゲリータ
フライドポテト チョコソースと苺塩添え
イチゴとベリーのハンバーガー バルサミコのアクセント
フォンダンベリー
ホワイトベリーケーキ
グラノーラとチョコベリー
チョコレートとベリーのフロランタン
ミックスベリーとチョコレートのタルト
ホワイトチョコレートとほうじ茶のテリーヌ
チョコレートプリン ～エスプレッソソース～
ケーキショコラベリー マスカットベーリーAの香り

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。


ピッツァ・マルゲリータ


フォンダンベリー


チョコレートプリン ～エスプレッソソース～


チョコレートの香りとベリーの爽やかさを堪能できる
アフタヌーンティー イメージ

■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