

2026-013

2026 年 8 月 3 日

【ホテル日航大阪】

秋の味覚を月替わりで楽しむアフタヌーンティー。 9 月はぶどう、10 月は栗を主役にしたメニューを提供

シャインマスカットや巨峰、茨城県産栗などを贅沢に使用



左：『ぶどう狩りアフタヌーンティーセット』 右：『栗ひろいアフタヌーンティーセット』

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中心区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、「ロビーラウンジ」（2 階）にて 2026 年 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）までの期間、秋の味覚をテーマにした月替わりのアフタヌーンティーセットを提供いたします。9 月は『ぶどう狩りアフタヌーンティーセット』、10 月は『栗ひろいアフタヌーンティーセット』をご用意し、秋の移ろいを表現したスイーツやセイヴォーリーをお楽しみいただけます。

旬の果実を贅沢に味わう 2 種のアフタヌーンティーセットをご用意します。

9 月に提供する『ぶどう狩りアフタヌーンティーセット』は、シャインマスカットや巨峰、ナガノパープル、ピオーネなど、個性豊かなぶどうを主役にしたラインアップです。みずみずしい果実の甘みや香りを生かしたスイーツに加え、ラムレーズンを合わせたスモークサーモンのムースなど、秋らしい味わいのセイヴォーリーを取り揃えました。また、別添えでパティシエのスペシャルティとして、「秋のミニパフェ」と 2 種のぶどうの食べ比べもお楽しみいただけます。

続く 10 月は、『栗ひろいアフタヌーンティーセット』を提供します。9 月～11 月に開催予定の「茨城県フェア」の一環として、日本一の生産量を誇る茨城県産の栗を使用し、モンブランやブリュレ、ムースなど、栗の豊かな風味を楽しめるメニューを揃えました。さらに、甘酒や玄米茶、ほうじ茶など和の素材を取り入れ、秋の深まりを感じる上品な味わいに仕上げました。スペシャルティには、栗の濃厚な味わいを堪能できる「クレープモンブラン」をご用意します。

なお、「茨城県フェア」では、本アフタヌーンティーセットのほかに、館内レストランにて茨城県産食材を使用したメニューの提供や各種企画を予定しています。詳細は後日改めてご案内します。

【『ぶどう狩りアフタヌーンティーセット』『栗ひろいアフタヌーンティーセット』提供概要】

提供時間：二部制①12：00～14：00 ②14：00～16：00 ※アフタヌーンティーセットのご利用は 2 時間制です。

提供店舗：ホテル日航大阪「ロビーラウンジ」（2 階）

料金：土・日・祝日 7,500 円／平日 7,000 円（消費税・サービス料込、ロンネフェルトティーセレクション・コーヒー付）

※1 名様分ずつご用意しているため、お一人様からご利用いただけます。

ドリンク：ロンネフェルトの紅茶・緑茶全 13 種、コーヒー、カフェオレ、カフェラテをお好みに合わせてお楽しみいただけます。

■『ぶどう狩りアフタヌーンティーセット』

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/lobbylounge/afternoon-teaset-grape.html>

提供期間：2026年9月1日（火）～9月30日（水）

メニュー内容：

<上段>



右側から時計回りに

- ・「シャインマスカットの求肥包み」
- ・「シャインマスカットショートケーキ」
- ・シャインマスカットのジャムをあしらった「和紅茶のクッキー」

<中段>



右側上部から時計回りに

- ・サヴァランに重ねた「ココナツとライムのムース」
- ・「巨峰とナガノパープルのタルト」
- ・クイーンルージュのジュレを閉じ込めたラズベリームース「ローズ」
- ・「ピオーネのコンポート ナッツとリコッタチーズのムース」

<下段>



中央上部から時計回りに

- ・白味噌を隠し味に加えた「ドライぶどうのスコーン」
- ・ラムレーズンを合わせた「スモークサーモンのムース」
- ・「紫芋とポテトのマーブルサラダ」
- ・「シャインマスカットと蒸し鶏、紫キャベツのハニーマスタードソース」

<パティシエのスペシャルティ>



- ・「秋のミニパフェ」
- ・2種のぶどう食べ比べ

■『栗ひろいアフタヌーンティーセット』

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/lobbylounge/afternoon-teaset-chestnut.html>

提供期間：2026 年 10 月 1 日（木）～10 月 31 日（土）

メニュー内容：＊は茨城県産栗を使用

<上段>



右側から時計回りに

- ・いちご、ラズベリー、カシスのピューレを忍ばせた「ベリーのモンブラン」
- ・渋皮栗の甘露煮を使った「かぼちゃのモンブラン」＊
- ・「マロンムース」＊

<中段>



右側上部から時計回りに

- ・「栗のブリュレ」＊
- ・「栗最中フロランタン」
- ・「栗のケイク」＊
- ・玄米茶のゼリーを合わせた「栗と甘酒のパンナコッタ」＊

<下段>



中央上部から時計回りに

- ・「ほうじ茶と栗のスコーン」
- ・「きのこのコンフィとあぶり栗の甘露煮」
- ・「鴨のスモークとオレンジのクロスティニ」
- ・「海老と栗のアラクレーム」

<パティシエのスペシャルティ>



- ・クレープ生地に渋皮煮のペースト、キャラメルとクルミのアングレーズソースなどを合わせた「クレープモンブラン」＊

ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 直通 TEL.06-6244-1140（10：00～18：00）

※写真はイメージです。 ※メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

※アフタヌーンティーセットのテイクアウトは承っておりません。

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 高場順子、桑野有花
542-0086 大阪市中心区西心斎橋 1-3-3 直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748
公式サイト <https://www.hno.co.jp>