

2026年6月17日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

時代を超えて愛される定番スイーツが1度に楽しめる アフタヌーンティーセットを2店舗で販売

販売期間：2026年7月1日（水）～9月30日（水）

販売店舗：1階「ティーラウンジ」、19階ラウンジ「リバーヘッド」

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：総支配人 阿部信治）は、昔ながらの定番スイーツ5種類を楽しむアフタヌーンティーセットを2026年7月1日（水）から9月30日（水）の期間、1階「ティーラウンジ」および19階ラウンジ「リバーヘッド」の2店舗で販売いたします。

1階「ティーラウンジ」で提供する「アフタヌーンティーセット ～レトロ～」は、ほうじ茶を加えたキャラメルがアクセントの「プリン」やフランス産バターで仕立てたタルト生地にフルーツを合わせた「季節のフルーツタルト」などの5種類のプチスイーツをご用意します。その他、芳醇なコーヒーの香りとひんやり冷たいバニラアイスが絶妙に調和した「ティラミス」や、フレンチテイストで仕立てたセイボリーをお楽しみいただけます。夏らしいウェルカムドリンクと、ロンネフェルト社製紅茶などからお好みで選べる2種のドリンクとともにご堪能ください。

19階ラウンジ「リバーヘッド」では、フレンチシェフが手掛ける前菜・パスタ・メインディッシュとパティシエが仕上げるスイーツをコース仕立てで味わう「アフタヌーンティー ～レトロ～【プティフレンチコース】」をご用意いたします。3時間のドリンクフリーフローに加え、スパークリングワインやお料理とのペアリングもお楽しみいただけるランチにもふさわしい内容です。



1階 「ティーラウンジ」
「アフタヌーンティーセット ～レトロ～」



19階 ラウンジ「リバーヘッド」
「アフタヌーンティー ～レトロ～
【プティフレンチコース】」

メニュー詳細は以下の通りです。（表示料金には税金・サービス料が含まれております。）

■1階「ティーラウンジ」

アフタヌーンティーセット ～レトロ～

期間：2026年7月1日（水）～9月30日（水）

時間：11:00～18:00（L.O.16:00）

料金：6,900円 ※3日前までの予約制。

メニュー内容

【ウェルカムドリンク】

フルーツティーソーダ

【5種のプチスイーツ】

●チョコレートケーキ

しっとり焼き上げた生地でなめらかなクリームを包み込み、濃厚なチョコレートクリームを添えて仕上げます。チョコレートの香りと余韻をお楽しみください。

●シュークリーム

しっかりと焼き上げたクッキーシューに、濃厚なカスタードクリームと北海道根釧地区の生クリームによる2層仕立てのクリームを合わせた、生地とクリームの相性が絶妙な一品です。

●チーズケーキ

クッキー生地の上に、バイクドチーズとレアチーズを重ねた2層のチーズケーキ。ライム香る爽やかなクリームで包み込み、軽やかな味わいにまとめました。

●プリン

素材にこだわったコクのあるプリンと生クリームをバランスよく重ねました。隠し味にほうじ茶を加えた香ばしいキャラメルがアクセントです。

●季節のフルーツタルト

品質の高い香り豊かなフランス産バターを使用したこだわりのタルト生地にマンゴの果肉を合わせました。可愛い見たとともに、フルーツのやさしい甘みを楽しめます。

※8・9月はシャインマスカットでのご提供です。

【ティラミス ～バニラアイス添え～】

一口ごとにコーヒーの芳醇な香りが広がるティラミス生地と、ひんやり口当たりのいいバニラアイスがスッキリとした味わい。濃厚ながらも軽やかな口当たりに仕上げます。

【セイボリー】

茶美豚とポルチーニ茸のバーガー / タンドリーチキン タヒニ風ソース / ヘーゼルナッツとレモンのケーキサレ / 夏野菜のエテュベ / スモークサーモンのマリネ / スコーン

【ドリンク】

ロンネフェルト社製紅茶などから2杯お選びいただけます。



季節のスイーツプレート

期間：2026年7月1日（水）～9月30日（水）

時間：11:00～20:00（L.O.19:30）

料金：3,200円

アフタヌーンティーセットで提供するスイーツ5種とロンネフェルト社製紅茶を含むドリンクの中から好きなものを1杯楽しめるセットです。
※数に限りがございますので、3日前までのご予約をおすすめします。



■19階 ラウンジ「リバーヘッド」

【平日予約限定6食 アフタヌーンティー ～レトロ～】

●プティフレンチコース

期間：2026年7月1日（水）～9月30日（水）

時間：平日 11:30～14:00 ※3時間制

料金：10,000円 ※3日前13時までの予約制。

【ウェルカムドリンク】

スパークリングワイン ※ノンアルコールに変更可能

【ベアリングドリンク】

温製料理に合わせたモクテル2種

【前菜】

サワークリームのトゥールビヨン キャヴィア、季節のミニ前菜4種

【メイン】

茶美豚のカイエット ローズマリー香る粒マスタードソース

【パスタ】

プッタネスカ

【スイーツ】

（上段：5種のプチスイーツ）

チョコレートケーキ / シュークリーム / チーズケーキ / プリン / 季節のフルーツタルト

（下段）

ミニマカロン / ショコラ / 焼菓子 / スコーン

【ティラミス ～バニラアイス添え～】

【フリーフロードリンク（3時間）】 ※30分前ラストオーダー

ブレンドコーヒー、ブレンド紅茶、カフェラテ、抹茶ラテ、ソフトドリンクなど

●スイーツコース

期間：2026年7月1日（水）～9月30日（水）

時間：平日 11:30～14:00 ※3時間制

料金：5,800円 ※3日前13時までの予約制。

プティフレンチコースで提供するティラミスを含むスイーツスタンドと3時間のドリンクフリーフローをセットでご提供いたします。



JR西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR西日本ホテルズでは、全国のJRホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JRホテルメンバーズ』と、JR西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTERポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

**JR HOTEL
MEMBERS**



WESTERポイント



【ホテルグランヴィア大阪について】

西日本最大の乗降客数を誇るJR大阪駅に直結する「ホテルグランヴィア大阪」は、大阪の中心地梅田・キタエリアに位置し、再開発が進む「うめきた」にも近く、アクセス便利な立地を誇るシティホテルです。

ホテル最上階の専用ラウンジを備えた「グランヴィアフロア」には、駅ウエとは思えない、落ち着きのある上質な客室も備えています。

また、ホテル内には、フレンチ・鉄板焼・日本料理のレストランをはじめ、ラウンジ・カフェ・バーもあり、数々のコンクールでの受賞歴があるシェフ・パティシエが作るランチ・ディナーやスイーツは、高い評価をいただいております。

会議やセミナー、展示会・各種パーティにもご利用いただける大小の宴会場も備え、観光旅行だけでなく、ビジネスでも安心して便利にご利用いただけるホスピタリティーと設備でお迎えいたします。

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア大阪

マーケティング部 TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-7220-3403

担当者名 田中 景都 E-mail: k_tanaka@hgo.co.jp / 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約センター TEL: 06-7664-1221