

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

ROYAL PARK HOTELS

2026年3月18日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋

お茶で描く、初夏のひととき 若葉の季節を映すアフタヌーンティー

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋（所在地：大阪市中央区平野町4-2-3 オービック御堂筋ビル、総支配人：柴崎 和宏）は、2026年4月29日（水・祝）よりバー・ラウンジ「THE BAR」にて、初夏の気配とともに若葉が色づくこの時期に、フランス語で若葉の季節を意味するアフタヌーンティー「Saison des jeunes feuillages（セゾン デ・ジュヌ・フォヤージュ）」をご提供いたします。1717年（享保2年）創業、京都に本店を構える日本茶専門店「一保堂茶舗」の玉露やほうじ茶、和紅茶などを随所に取り入れ、それぞれの香りと旨みを丁寧に引き出しました。和の食材をフレンチの技法で仕立てたスイーツとセイボリーにお茶の奥行きある味わいを重ね、初夏の情景を五感で楽しむひとときを演出します。



アフタヌーンティーの幕開けには、抹茶を使用したスパークリングカクテルをご用意。まろやかで深みのある抹茶の風味が、これから始まるティータイムへの静かな高揚感をもたらします。ほうじ茶をふんだんに使用したパフェは、茶葉本来の優しい甘みとほどよい渋みを重ねた一品。レモンの爽やかな酸味とアーモンドプラリネのコクが調和し、香ばしさと酸味のコントラストが凛と際立ちます。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

スイーツには、燻されたときに生まれるスモーキーな香りが特長のいり番茶を忍ばせたミルクチョコレートのに、黒豆入りの練り羊羹を合わせた一品をはじめ、重厚なベイクドチーズケーキにきなこのムースを重ね、和紅茶の穏やかな渋みと軽やかな香りをまとわせたクランブルをアクセントにしたメニューなどをラインナップしました。

セイボリーでは、香ばしいパルメザンチーズのブリュレに、煎茶のほどよい渋みと甘み、そして爽やかな後味を生かしたカニのチュイルを添えています。さらに、玉露のまろやかな甘みとコクに貝出汁の澄んだ旨みを重ねたジュレに、軽やかなライスパフと真鯛のジャーキーを合わせるなど、お茶の個性を生かした多彩な味わいをお楽しみいただけます。

また、お茶をより深く味わっていただけるよう、ティーセレクトでは「一保堂茶舗」の玉露 萬徳、極上ほうじ茶、極上玄米茶、和紅茶の4種を取り揃えました。それぞれの豊かな香りと味わいの重なりを、アフタヌーンティーとともにご堪能ください。

アフタヌーンティー Saison des jeunes feuillages (セゾン デ・ジュヌ・フォヤージュ)

期間：2026年4月29日(水・祝)～2026年6月30日(火)

時間：13:30～17:30 (L.O.15:30) 2時間制

※17:30～21:00 (L.O.19:00)の間はハイティーとしてもご利用いただけます(提供内容は同じ)

店舗：15F バー・ラウンジ「THE BAR」

料金：お一人様 6,800円 ウェルカムドリンク付

予約：前日 17:00 までに要予約

URL：www.royalparkhotels.co.jp/ic/osakamidosuji/news/ft7nj6pfapap/

<パフェ>

- ・ほうじ茶とレモンのパフェ

<スイーツ>

- ・玄米茶のタルト
- ・抹茶とナッツのパウンドケーキ
- ・チョコレートとあんこのテリーヌ いり番茶の香り
- ・きな粉チーズケーキ 和紅茶のクランブル
- ・煎茶とミルクのゼリー仕立て

<セイボリー>

- ・玉露と貝出汁のジュレ ライスパフミックス
真鯛のジャーキー添え
- ・トラウトサーモンのほうじ茶マリネ
金山寺味噌のラビコットソース
- ・茶殻佃煮と牛タンのスプリングロール
トマトと塩昆布のチャッツネ





THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

<セイボリー>

- ・オマール海老と茶そばのフリット
グイヤベースソース
- ・抹茶マヨネーズと照り焼きソースのチキンサンドウィッチ
- ・パルメザンチーズのブリュレ
煎茶とカニのチュイル

- ・スコーン

玉露のクリーム

クロテッドクリーム



<フリーフロードリンク>

- ・ウェルカムドリンク

抹茶スパークリングカクテル

(※ノンアルコールもございます)

- ・「一保堂茶舗」ティーセレクト

玉露 萬徳、極上ほうじ茶、極上玄米茶、和紅茶

・オーガニックティーブランド「ART OF TEA」
紅茶、ルイボスティー、ハーブティ等



※料金には消費税・サービス料が含まれます。

※画像は全てイメージです。

※内容は変更になる場合がございます。

一保堂茶舗について

1717年（享保2年）創業、京都に本店を構える日本茶専門店「一保堂茶舗」。山階宮（やましなのみや）より「茶、一つを保つように」と賜った屋号のとおり、日本茶一筋に歩みを重ね、常に茶葉を厳選しながら、時代を超えて変わらぬ味わいを守り続けています。穏やかな香りとまろやかな旨みを特長とする「京銘茶」を中心に、日本茶本来の魅力を丁寧に伝えています。

U R L : <https://www.ippodo-tea.co.jp/>





THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋について

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに位置し、エグゼクティブフロアを含む客室、フレンチレストラン、バー・ラウンジを備えています。コンセプトは「The art of time ～美しい時間（とき）を～」。アイコニックで過ごす時間（とき）がより美しいものとなるように、ロビーや客室のしつらえ、スタッフのおもてなしから生まれる心地よさを提供いたします。



所在地：大阪市中央区平野町 4-2-3 オービック御堂筋ビル

客室数：352室

館内施設：フレンチレストラン、バー・ラウンジ
エグゼクティブラウンジ、ジム

アクセス：大阪メトロ御堂筋線「淀屋橋」駅 徒歩約3分

大阪メトロ御堂筋線・中央線「本町」駅 徒歩約4分

U R L：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/osakamidosuji/>

ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に25ホテル・6,397室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社が計画・運営し、当社指針である【[Vision&Credo/Value/Service Standard](#)】に沿って、私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

<本件に関するお問合せ先>

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋 広報担当：氏家

TEL：06-4707-1111（代表） E-mail：n-ujie@rphs.jp