

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 9 月 2 日

報道関係各位

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

深まる秋と余韻を味わう 実りのアフタヌーンティー

栗、柿、りんごなど秋の味覚に金木犀の香りを添えて

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：田中 邦明）は、2026 年 10 月 1 日（木）よりバー・ラウンジ「THE BAR」にて、秋の味覚を使用したアフタヌーンティーとイブニングディッシュ付きハイティーを販売します。栗、柿、りんごなど秋ならではの食材に金木犀の華やかな香りを添え、一皿ごとに異なる表情に仕立てました。食材の香り、味わい、食感を重ねながら、季節の移ろいをゆっくりと味わえる構成に仕上げています。



※イブニングディッシュ付きハイティーのメニュー（画像は 2 名様分）

Atelier – Autumn Afternoon Tea

期間：2026 年 10 月 1 日（木）～2026 年 11 月 30 日（月）

時間：アフタヌーンティー 13:30～17:30 (L.O.15:30)

：ハイティー 17:30～21:00 (L.O.19:00)

店舗：15F バー・ラウンジ「THE BAR」

料金：お一人様 6,800 円／イブニングディッシュ付きハイティー お一人様 8,500 円

備考：前日 17:00 までに要予約 2 時間制

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



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

中でも注目は、秋の味覚である栗をふんだんに使用した「栗のパフェ」。栗の甘みとほのかな渋みを引き立てるため、相性の良いほうじ茶とキャラメルを組み合わせました。キャラメルソース、栗ほうじ茶煮、マロンムース、ほうじ茶ジュレ、渋皮栗、クレームブリュレ、キャラメルアイスなど、さまざまな味わいと食感を重ね、ひと口ごとに異なる栗の魅力を楽しめる一品です。トップには紅葉やチョコレート、マロンチュイルをあしらひ、秋らしい景色を表現しました。



栗のパフェ（画像は2名様分）

ほか、「リンゴと金木犀のゼリー」は、やさしい味わいのミルクパンナコッタに、りんごと華やかな金木犀のゼリーを合わせました。秋を象徴する金木犀の香りが、りんごの爽やかな甘みとともに広がり、季節を感じさせる一品です。フランスの伝統菓子・タルトタタンをイメージした「柿のミルフィーユ タタン仕立て」は、香ばしくキャラメリゼした柿、サクサクとしたパイ生地、ブランデーを使った大人の味わいのクリームを重ね、食材の甘みと香ばしさを楽しむことができます。

セイボリーは、食材同士の味わいのバランスを意識し、甘味や酸味、塩味、香ばしさなど、それぞれの料理が心地よくつながる構成に。「栗のポタージュ」は、余計な要素を加えず、栗そのものの風味をシンプルに味わえる一品。「柿のコンポート 生ハムとコンテ添え」は、果物とチーズ、果物と生ハムという相性の良い組み合わせを柿で表現しました。柿の自然な甘みと生ハムの塩味、コンテのコクが重なり、秋らしい味わいを楽しめます。

また、ハイティータイムには魚料理「ヒラメのムニエル レモンとリゾーニのタブレ」、または肉料理「鶏もも肉のコンフィ キノコソテー添え」のいずれかのメニューを選べます。秋の素材、香り、色、食感を、一皿ずつ丁寧に用意しました。季節の移ろいととも、いつもの時間が少し整うようなひとときをお楽しみください。



THE ROYAL PARK
ICONIC
OSAKA MIDOSUJI

<デザート>

- ・栗のパフェ
- ・りんごと金木犀のゼリー
- ・チョコレートケーキ 金木犀の香り
- ・柿のミルフィーユ タタン仕立て
- ・カシスタルト モンブラン仕立て
- ・栗と黒豆のフィナンシェ



各種デザート

<スコーン>

- ・サツマイモバター
- ・クロテッドクリーム

<セイボリー>

- ・スモークサーモンとカボチャのサンドウィッチ
- ・キノコとチーズのフラン
- ・柿のコンポート 生ハムとコンテ添え
- ・里芋と鶏のコンフィのアッシュェパルマンティエ
- ・根菜とイチジクのサラダタルト
- ・栗のポタージュ



スコーン（画像は2名様分）

<イブニングディッシュ>

- ・ヒラメのムニエル レモンとリゾーニのタブレ
- ・鶏もも肉のコンフィ キノコソテー添え



各種セイボリー



ハイティー限定メインディッシュ
「鶏もも肉のコンフィ」と「ヒラメのムニエル」

<ドリンク>

- ・秋の果実のウェルカムドリンク ※ノンアルコールもございます
- ・フリーフロー（オーガニックティーブランド「ART OF TEA」の紅茶、ルイボスティー、ハーブティー等 全9種類）



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。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が、本来のご自身に戻る時間をつくれます。



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。

※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。

＜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：中島

TEL：06-4707-1111（代表） E-mail：ma-nakajima@rphs.jp