

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 7 月 15 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

素材を味わう シャインマスカットのアフタヌーンティー 果実本来のみずみずしさをそのままに

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 8 月 16 日（日）よりバー・ラウンジ「THE BAR」にて、シャインマスカットのアフタヌーンティーを販売いたします。アフタヌーンティーの主演となるパフェをはじめ、ブルターニュ地方の伝統菓子・ガレットブルトンヌを用いたタルトや、ヨーグルトとバジルを組み合わせたデザートなどとともに、夏ならではの爽やかなひとときをお過ごしくください。



※画像は 2 名様分

Essence - Shine Muscat Afternoon Tea

期間：2026 年 8 月 16 日（日）～2026 年 9 月 15 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：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/osakamidosuji/news/ft7nj6pfapap/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

シャインマスカット本来の弾ける食感やみずみずしさを味わっていただけるよう、過度な加工を施さずさまざまなデザートに取り入れました。組み合わせる素材も果実の個性を引き立てることを第一に考え、軽やかな酸味やほのかな塩味、香りのアクセントを添えることで、一品ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。



シャインマスカットパフェ

主役となる「シャインマスカットパフェ」は、シャインマスカットの味わいを引き立てる軽やかなパーツを幾重にも重ねました。ミントソースの爽やかな香りと酸味をアクセントに、はちみつのジュレ、バニラアイス、デザートでは珍しいオリーブオイルのムースを合わせることで、果実の風味をより印象的に表現しています。味わいの主張が強すぎる素材をあえて避け、一つひとつのパーツが果実のみずみずしさや上品な甘さを引き立てるよう仕立てました。トップにはシャインマスカットとブルーベリー、バトンアモンドを飾ることで、異なる食感や彩りも楽しむことができます。

ほか、「シャインマスカットタルト」の生地には、ブルターニュ地方の伝統菓子・ガレットブルトヌを使用しました。バター豊かなコクとほのかな塩味がシャインマスカットの上品な甘さを引き立て、果実本来の魅力をより際立たせます。サクッとした軽快な食感とみずみずしい果実の、シンプルだからこそ素材の美味しさが際立ちます。

また、「ヨーグルトムースとバジルクッキー」は、バジルを練り込んだクッキーとヨーグルトムースのやさしい酸味にフレッシュバジルと白ワインのキューブゼリーを添えることで、口いっぱいに広がる清涼感と余韻もお楽しみいただけます。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI



フレンチをベースにアレンジしたセイボリー各種

さまざまな表情で味わえる果実のデザートに合わせて、生ハム、チーズ、トラウトサーモンなどフレンチをベースにアレンジしたセイボリーをご用意しました。甘味と塩味が心地よく移り変わり、最後のひと口までご堪能いただけます。

<デザート>

- ・シャインマスカットパフェ
- ・シャインマスカットタルト
- ・シャインマスカットショートケーキ
- ・マスカットとブドウのヴェリーヌ
- ・ライムクリームのクッキーサンド
- ・ヨーグルトムースとバジルクッキー
- ・ブドウの食べ比べボックス



デザート

<セイボリー>

- ・白ソーセージとカマンベールチーズのサンドウィッチ
- ・マリネしたトラウトサーモンのロール フロマージュブランとマスカットのスープ
- ・小さなクロケットにした鶏の赤ワイン煮
- ・ブーケサラダ 生ハム、ブドウ添え
- ・トウモロコシの冷製スープ ハモのチップス添え
- ・ポテトカップに入った小柱とブドウのエスカベッシュ

<スコーン>

- ・レーズンバター
- ・クロテッドクリーム

<ドリンク>

- ・ウェルカムドリンク（スパークリングカクテル ※ノンアルコールもごさいます）
- ・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）



ブドウの食べ比べボックス



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。当館で過ごす時間（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&リゾート株式会社が計画・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 広報担当：中島

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