



2024年4月15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

フレンチのセイボリーを楽しむ夏色の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、以下「当ホテル」）は、2024年6月1日（土）よりバー・ラウンジ「THE BAR」にて、フランス語で夏を意味する「アフタヌーンティー L'été（レテ）」をご提供いたします。黄色とオレンジの夏らしいビタミンカラーのセイボリーとスイーツは、フレンチレストランのシェフが手掛け一品一品繊細な仕上がり。アフタヌーンティーでありながらフレンチの味わいをお楽しみいただけます。



夏らしい食材をフレンチの技法とエッセンスで仕上げたメニューがスタンドを鮮やかに飾ります。「生ハムとクリームチーズのソフトクリーム見立て」は、蜂蜜とレモンがアクセントの甘くてソルティな一品。スパークリングワインのジュレが爽快感のある「パイナップルとスパークリングワインのガスパチョ」、バーベキューのイメージで仕上げた「鶏もも肉とパイナップルのプロシュエット」等、遊び心もある多彩な味わいのセイボリーが並びます。大阪の街並みが一望できる開放感のあるロケーションで、午後のひとときをゆったりとお過ごしください。

■アフタヌーンティー ^{レテ}L'été

期間：2024年6月1日（土）～2024年8月31日（土）

時間：14:00～17:30 2時間制（ラストオーダー30分前）

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：2日前までに要予約 www.royalparkhotels.co.jp/ic/osakamidosuji/news/ft7nj6pfapap/



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

■メニュー内容



<一段目>

- ・ オレンジのマカロン
- ・ チョコレートパッション
- ・ パイナップルのタルト
- ・ シナモンのフロランタン

<二段目>

- ・ とうもろこしのテリーヌ
- ・ キャビアとじゃがいものタルト
- ・ 鶏もも肉とパイナップルのブロシエット
- ・ 生ハムとクリームチーズのソフトクリーム見立て
- ・ カボチャとオクラの野菜チップ



<三段目>

- ・ グジェール
- ・ マリネサーモンとワカモレのベーグルサンド
- ・ パイナップルとスパークリングワインのガスパチョ
- ・ 小海老と黄パプリカのカクテル



<別皿>

- ・ スコーン
クロテッドクリームと
オレンジマーマレードを添えて



<別皿>

- ・ マンゴーパフェ



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

お飲み物は、ウェルカムドリンクとしてスパークリングカクテル（ノンアルコールもごございます）をご用意する他、ロサンゼルス発のオーガニックティーブランド「ART OF TEA」の紅茶やルイボスティ、ハーブティー等全9種類をお好きなだけお召しあがりいただけます。

■バー・ラウンジ「THE BAR」概要

店名：バー・ラウンジ「THE BAR」

時間：月～土曜日 11:30～22:00 (L.O. 21:30)

日曜日 11:30～17:30 (L.O. 17:00)

席数：42席



■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

大阪メトロ「淀屋橋」駅から徒歩約3分、大阪のメインストリート・御堂筋添いに位置するホテル。

エグゼクティブフロア48室（うちスイート2室）を含む352室の客室、フレンチレストラン、バー・ラウンジを備えています。

キーワードは「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）がゲストにとってより美しいものとなるように、ロビーや客室のしつらえ、ゲストに寄り添う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。



ホテル公式 Web サイト www.royalparkhotels.co.jp/ic/osakamidosuji/

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 担当：小幡
TEL：06-4707-1111 FAX：06-4707-1115 E-mail：y-obata@rphs.jp