

令和7年8月25日
近畿日本鉄道株式会社



観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」

秋季オリジナルケーキ販売のお知らせ

秋色の素材を重ねた、至福のタルト「タルト・ショコラマロン」を発売いたします。



大阪マリオット都ホテル
パストリーシェフ 近藤 大介 考案

～車内限定販売～
季節のオリジナルスイーツセット
（コーヒーもしくは紅茶付き）
価格：1,400円（税込）



大阪マリオット都ホテル パストリーシェフ 近藤 大介

「後から何かを足せない難しさの中に、自分の表現ができる」というお菓子作りの魅力に惹かれ、東京や大阪のホテルでパティシエとしての経験を積み、2024年3月大阪マリオット都ホテルのパストリーシェフに就任。技法やデザインにおいても固定概念や枠にとらわれないユニークなスイーツを追究している。

近鉄では、2025年9月1日（月）から、南大阪線・吉野線で運行している観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」にて、車内限定商品の秋季オリジナルケーキ「タルト・ショコラマロン」を発売いたします。

香ばしいタルトに、シナモン香るアーモンドクリームと洋梨ペーストを重ね、マロンクリームと二種のチョコレートクリームで仕上げました。オレンジピールの爽やかさ、渋皮栗とチョコレートのアクセントが、秋の味わいを一層引き立てます。

走る列車の車窓の景色とともに、秋の味覚をゆったり味わう幸せをお届けします。

観光特急「青の交響曲」公式ホームページは[こちら](#)