

NEWS RELEASE



2026 年 8 月 28 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ

シャインマスカットのアフタヌーンティー ～シャインマスカット&巨峰のみずみずしい甘さを味わう秋のひととき～



シャインマスカットのアフタヌーンティー ※イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：西川 正浩）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）2階レストラン「オクターヴァ」では、2026年9月1日（火）～10月30日（金）の期間、平日限定で「シャインマスカットのアフタヌーンティー」を開催いたします。

今回のテーマである旬のシャインマスカットを、ケーキやエクレアといった王道の洋菓子から、和テイストのシャインマスカット大福、色鮮やかなぶどうあめまで、多彩なスタイルでその魅力を余すことなく表現いたしました。さらに、京都府宇治市産の「和紅茶」や香ばしい「かぶせ茶」をシャインマスカットと合わせたスイーツもご用意いたします。お茶特有の豊かな香りとほろ苦さが、ぶどうのみずみずしい甘みを美しく際立たせます。

また、お食事を華やかに彩るティーウェアは英国の伝統ブランド「ウェッジウッド」で取り揃え、優雅で洗練されたテーブルコーディネートを演出。甘みと塩味が絶妙に調和した本格セイボリーや、京都小川珈琲のコーヒー・宇治市産和紅茶とともに、心満たされる上質な秋のひとときをお届けいたします。



ウェッジウッドのティーセットで優雅なアフタヌーンティーを

■シャインマスカットのアフタヌーンティー概要

(1) 開催期間

2026年9月1日（火）～10月30日（金）※平日限定

(2) 時間

12:00～15:00

(3) 料金（税込）

5,500円

(4) メニュー

シャインマスカットと巨峰のぶどうあめ

シャインマスカットと巨峰のショートケーキ

シャインマスカットのベリーヌ

シャインマスカットのエクレア

シャインマスカットと巨峰、和紅茶のタルト

かぶせ茶とシャインマスカットのサブレ

シャインマスカット大福

和紅茶のジュレとシャインマスカットのレアチーズケーキ

シャインマスカットのカプレーゼ

ジャガイモとシャインマスカットの冷製スープ

シャインマスカットとクリームチーズ、トラウトスモークサーモンのバジル風味ピッツァ



シャインマスカットとクリームチーズ、
トラウトスモークサーモンのバジル風味ピッツァ

ドリンクは京都小川珈琲のコーヒーまたは京都府宇治田原産和紅茶からお選びいただけます。

木谷製茶場 京都府宇治田原産和紅茶

3種類の和紅茶をご用意しております。

さえみどり：上品な香りとほのかな渋み

やぶきた：深い風味とほろ苦い余韻

ごこう：華やかな香りと優しい甘さ



シャインマスカットのエクレア



シャインマスカット大福

■予約サイト

<https://www.tablecheck.com/shops/hotelkeihan-kyoto-octavar/reserve/>

■場所

ホテル京阪 京都 グランデ 2階レストラン「オクターヴァ」

<https://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto/restaurant/>

所在地：京都市南区東九条西山王町31

アクセス：JR「京都」駅 徒歩1分

お問い合わせ：075-671-8909

