

2025年8月1日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ

「秋色マロンのアフタヌーンティー」

栗をふんだんに使用したスイーツで秋を味わうアフタヌーンティー

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、2025年9月2日（火）～11月30日（日）の期間「秋色マロンのアフタヌーンティー」を開催いたします。

秋の味覚「栗」を堪能できるアフタヌーンティーは、10種類のマロンスイーツメニューと、オクターヴァ自慢のピザ窯で焼き上げた「マロンのピッツァ」をご提供いたします。



秋色マロンのアフタヌーンティー ※写真は2名様ご利用時

10種類のスイーツの中でも特におすすめなのは、フランス産の栗で作った濃厚なクリームを凍らせた「マロンのカタラーナ」です。表面を香ばしくキャラメリゼすることで、栗の甘さとキャラメルほろ苦さが絶妙に溶け合います。また、サクサクのパイ生地に栗のカスタードクリームをサンドした「マロンカスタードミルフィーユ」は、ローストアーモンドがカリカリとした食感をプラスし、なめらかなクリームとの相性が抜群の一品です。食感と味わいの両方をお楽しみいただけます。

秋の午後のひとときを、ホテル京阪 京都 グランデの「秋色マロンのアフタヌーンティー」で優雅にお過ごしください。

■開催概要

(1) 開催期間

2025年9月2日（火）～11月30日（日）

(2) 営業時間

14:00～16:00（最終入店 15:30）

(3) 料金（税込）

おひとり様 4,400円

※前日 12:00までの要予約

(4) メニュー

- ・マロンバタークリームクッキー
- ・マロンのカタラーナ
- ・マロンのパウンドケーキ
- ・マロンショコラ
- ・マロンプリン
- ・マロンカスタードミルフィーユ
- ・マロンのアランチーニ
- ・マロンのパートブリック巻き
- ・マロンとほうじ茶の白玉団子
- ・マロンのスープ
- ・マロンのピッツァ



栗を贅沢に使用したスイーツをアフタヌーンティースタイルで

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。

■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」

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

