

2026 年 10 月 29 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ ショコラ&ベリーアフタヌーンティー

～ 濃厚なショコラと甘酸っぱいベリーが織りなす華やかなひととき ～



ショコラ&ベリーアフタヌーンティー イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 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11月4日（水）～12月25日（金）の期間、平日限定で「ショコラ&ベリーアフタヌーンティー」を開催いたします。

今回のテーマは「ショコラ」と「ベリー」の華やかなマリージュ。タルトやケーキ、グラスデザートに加え、「イチゴとベリーのハンバーガー バルサミコのアクセント」や「フライドポテト チョコソースと苺塩添え」など工夫を凝らしたセイボリーまで、多彩な味わいと食感の変化をお楽しみいただけます。またテーブルウェアは、ウェッジウッドのティーカップ&ソーサーを取り揃え、上質な空間と特別なひとときを演出いたします。

クリスマスシーズンに向けて街が華やぐこの季節に、オクターヴァが贈るショコラとベリーを主役にしたアフタヌーンティーで、優雅な午後の時間をお過ごしください。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



イチゴとベリーのハンバーガー バルサミコのアクセント

■開催概要

(1) 開催期間

2026年11月4日（水）～12月25日（金）※平日限定

(2) 営業時間

12:00～15:00（最終入店 14:30）

(3) 料金（税込）

5,500円

(4) メニュー

ピッツァ・マルゲリータ

フライドポテト チョコソースと苺塩添え

イチゴとベリーの手巻きパンケーキ バルサミコのアクセント

フォンダンベリー

ホワイトベリーケーキ

グラノーラとチョコベリー

チョコレートとベリーのフロランタン

ミックスベリーとチョコレートのタルト

ホワイトチョコレートとほうじ茶のテリーヌ

チョコレートプリン ～エスプレッソソース～

ケーキショコラベリー マスカットベリーAの香り

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。



ピッツァ・マルゲリータ



フォンダンベリー



チョコレートプリン ～エスプレッソソース～



チョコレートの香りとベリーの爽やかさを堪能できる
アフタヌーンティー イメージ

■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

