

2025 年 10 月 22 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・アフタヌーンティー」

京都ならではの「ほうじ茶生チョコ」や、フォアグラ×チョコレートの新たな魅力をお届け



ショコラ・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、2025年12月1日（月）～12月26日（金）の期間、カフェタイムにて「ショコラ・アフタヌーンティー」を開催いたします。

冬の訪れとともに、温かい飲み物と香り高いチョコレートが、一段とおいしく感じられる季節にぴったりのメニューをご用意いたしました。

イチオシは、サクッと焼き上げたパイ生地の上に、フォアグラの滑らかな旨味と、濃厚なチョコレートを重ね甘みと塩味の絶妙なバランスを追求した「チョコレートとフォアグラのミルフィーユ」。チョコレートの新たな魅力をお楽しみください。さらに、手作りしたココアの求肥生地に、ほろ苦いチョコレートアイスを含んだ「チョコアイス大福」や、ほうじ茶の香りとともに味わう「ほうじ茶生チョコ」もおすすです。

この冬だけの特別なショコラ体験を、ホテル京阪 京都 グランデ 2階『オクターヴァ』にて心ゆくまでご堪能ください。

■開催概要

- (1) 開催期間
2025年12月1日（月）～12月26日（金）
- (2) 営業時間
14:00～16:00（LO 15:30）
- (3) 料金（税込）
おひとり様 4,400円
- (4) メニュー
 - ・ほうじ茶生チョコ
 - ・ローズマリーとチョコレートのサブレ
 - ・ホワイトチョコレートプリン フランボワーズマカロンを添えて
 - ・フロランタンショコラ
 - ・チョコレートパルフェ オレンジのコンフィチュール
 - ・チョコアイス大福
 - ・ザッハ
 - ・クロワッサンのローストビーフサンド
 - ・鶏肉とキウイフルーツの照り焼きピッツァ
 - ・チョコレートとフォアグラムスのミルフィーユ
 - ・チーズとココアの求肥ロール

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

