

NEWS RELEASE



2025年6月27日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ 旬を味わう「桃のアフタヌーンティー」

ピザ窯で焼き上げた桃のピッツアや桃の^{もなか}最中など、心ときめく桃スイーツを堪能



桃のアフタヌーンティー ※写真は2名様ご利用時

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中心区 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7月8日（火）～8月31日（日）の期間「桃のアフタヌーンティー」を開催いたします。

旬のフルーツである桃を楽しめるアフタヌーンティーは、京都・宇治田原「木谷製茶場」の和紅茶と黄桃を合わせた「和紅茶と黄桃のブリュレ」や、桃と小豆の組み合わせが新しい「桃の最中」、桃と生クリームをパイ生地ではさんだ「桃のパイサンド」など、全10種類のスイーツをご用意いたします。また、オクターヴァ自慢のピザ窯で焼き上げ、桃と生ハムをトッピングした「桃のPizza」を2名様につき1枚ご提供いたします。桃の爽やかな甘さと生ハムの塩味のハーモニーをお楽しみいただけます。

夏の京都と、ホテル京阪 京都 グランデが贈る特別な「桃のアフタヌーンティー」で、心ときめく優雅なひとときをお楽しみください。

■開催概要

- (1) 開催期間
2025年7月8日（火）～8月31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
※ご予約は、2名から偶数名のみ承ります
- (4) メニュー
 - ・和紅茶と黄桃のブリュレ
 - ・黄桃のギモーブ
 - ・桃とライチのムース
 - ・桃のパイサンド
 - ・桃のパートブリック包み
 - ・桃の最中
 - ・桃のブランマンジェ
 - ・桃のジュレ
 - ・桃のP i z z a
 - ・桃のキッシュ
 - ・桃とアールグレイのムース



桃のピザ（2名につき1枚ご提供）

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

