

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、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



### <本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 マーケティング担当

電話06-6585-0524