

2025年6月24日

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

**岡山県産の白桃を贅沢に使用した「桃のアフタヌーンティー」
2025年7月1日(火)より提供開始**



ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪府中央区難波4-3-3、総支配人 山本 佳之）2F カフェラウンジ「コアガリ」では、初夏のフルーツとして人気の高い岡山県産の白桃をふんだんに使用したアフタヌーンティーを、7月1日（火）より期間限定でご提供いたします。旬を迎えたみずみずしい白桃を、スイーツやセイボリー、ウェルカムモクテル（※）に至るまで多彩なメニューでお楽しみいただけます。暑い季節にぴったりの優雅なティータイムをぜひご堪能ください。

※「モクテル」・・・ノンアルコールカクテル

記

【商品名】 岡山の白桃を使った 桃のアフタヌーンティー

【期 間】 2025年7月1日（火）～2025年8月31日（日） 計62日間

【店 舗】 カフェラウンジ「コアガリ」（ホテルロイヤルクラシック大阪 2F）

【時 間】 14:00～16:00（ラストオーダー）※120分制

【料 金】 6,000円（ウェルカムモクテル付き／コーヒー・紅茶はおかわり自由）サービス料15%・消費税込

【お問い合わせ】 Tel.06-6633-0052（レストラン直通）

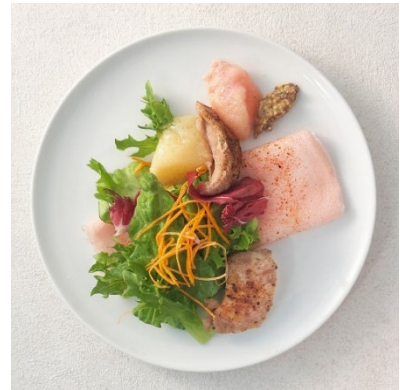
【アフタヌーンティーメニュー】

<スイーツ>

- ・岡山県産白桃とレモンチョコレートのタルト
- ・岡山県産白桃のロールケーキ カシスヨーグルトを添えて
- ・ピスタチオのエクレア 白桃のソースとともに
- ・赤桃とライムのジュレ 岡山県産白桃の彩りで
- ・赤桃のムース ドライフルーツとクランブル
- ・木苺と桃のガトー クランチチョコレート
- ・スコーン オレンジの香り クロテッドクリーム
- ・紅茶のパウンドケーキ くるみのアクセントで

<セイボリー>

- ・岡山県産白桃とサルシッチャのガレット風
- ・岡山県産白桃のスープ 山椒アクセント
- ・岡山県産白桃と小エビのカクテル バジルの香り



桃とサルシッチャのガレット風



【岡山の白桃 使用品種（予定）】

- ◆白鳳 [はくおう] (7月初旬～中旬)
- ◆清水白桃 [しみずはくとう] (7月中旬～8月初旬)
- ◆白麗 [はくれい] (8月初旬)
- ◆白皇 [はくおう] (8月初旬～8月下旬)

※仕入れの都合により、提供時期および品種は変更となる場合がございます

【お飲み物】フリーフロー

【紅 茶】 ・ピーチアプリコット (ホット/ポットサービス)

ピーチとアプリコットのナチュラルフレーバーをミックスしました。

・ハイビスカス&レモン (アイス)

ハイビスカスとローズヒップの程よい酸味と、レモンピール・レモングラスのさわやかな一杯。

・アッサム (ハーブティー) ・ルイボス (カフェインレスハーブティー) ・アイスティー (アールグレイ)

【コ ー ヒ ー】 ・ホット ・アイス ・ホットカフェラテ ・アイスカフェラテ

【そ の 他】 ・オレンジジュース ・アップルジュース ・ウーロン茶

■ お客様のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪
カフェラウンジ コアガリ

TEL. (06) 6633-0052 (レストラン直通)

■ 本件に関する取材のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪 マーケティング部
広報担当/寺田 健史

TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)

Email: takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp