

2024年8月23日

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

創業明治44年 観音山フルーツガーデン×ホテルロイヤルクラシック大阪
果物農園とコラボレーションしたスイーツを販売

2024年9月1日（日）より



ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪市中央区難波4-3-3、総支配人 宇佐美勝也）では、2024年9月1日（日）より、和歌山県・紀の川市で明治44年（1911年）から続く由緒ある果物農園「観音山（かんのんやま）フルーツガーデン」の旬の果実とコラボレーションし、スイーツやカクテルをホテル内カフェとバーラウンジにて期間限定で提供いたします。

「観音山」という名前は、観音様が仰向けに寝ている姿に似ていることから名付けられたもので、紀の川に沿った南向きの斜面に広がる農地は日当たりと水はけがとても良く、和歌山の温暖な気候と相まって果物栽培に非常に適しています。そんな恵まれた環境で栽培された新鮮なフルーツをふんだんに使用した特別な味わいを期間限定でお届けいたします。この機会にぜひお楽しみください。

記

【期間】2024年9月1日（日）～2024年11月30日（土） ※メニューにより期間が異なります

【ご予約】ホテルホームページ（<https://hotel-royalclassic.jp/>）

【お問い合わせ】Tel.06-6633-0052（レストラン直通）

■ カフェラウンジコアガリ [2F]

【販売期間：2024年9月1日（日）～10月15日（火）】



【葡萄といちじくのアフタヌーンティー】

ピオーネ・シャインマスカット・巨峰など、この時期に最旬のぶどうと「豊熟ふわトロいちじく」をふんだんに使用したアフタヌーンティー。これらの果実と相性の良いマスカルポーネや紅茶、ピスタチオと合わせて果物の魅力を最大限に引き立てています。2段スタンドで提供するセイボリーには、ぶどうを食べくらべてご用意。まずはそのままぶどう本来の味をお楽しみください

販売料金：5,500円（税サ込）

提供時間：14:00～17:00（入店）

【観音山パフェ～葡萄～】

農園からその時最も美味しいぶどうを使用し、贅沢に10粒使用。ラズベリーとピスタチオのアイス、ライムジュレ、クランブルと合わせました。食べ進める度に味や食感が変わり、飽きることなくお楽しみいただける観音山フルーツガーデンとホテルパティシエのこだわりが詰まった逸品です

販売料金：単品3,200円/ドリンクセット3,700円（税サ込）

提供時間：11:00～21:00（L.O.19:30）



【販売期間：2024年10月16日（水）～11月30日（土）】



【柿とみかんのアフタヌーンティー】

観音山フルーツガーデンのブランドみかん「観音山とろこみかん」と太秋柿、紀の川黒蜜柿、富有柿など、この時期に最旬の柿をたっぷり使用し、可愛いオレンジ色のアフタヌーンティーに仕上げました。メープルマドレーヌ、ホワイトチョコレートなどのスイーツと果物で秋を感じてください

販売料金：5,500円（税サ込）

提供時間：14:00～17:00（入店）

【観音山パフェ～蜜柑～】

農園から卵を扱うように丁寧に直送された、味が濃く糖度が高い「観音山とろココみかん」のパフェ。観音山フルーツガーデンの人気商品、とろっと濃厚に仕上げたとろココシリーズのみかんジュース「とろココ絞り」や「とろココみかん果肉ジャム」なども惜しみなく使用。みかんの美味しさを詰め込み、濃厚なパフェに仕上げました

販売料金：単品 2,800 円/ドリンクセット 3,300 円（税サ込）

提供時間：11:00～21:00（L.O.19:30）



■ バーラウンジ雲雲 [20F]

【販売期間：2024年9月1日（日）～10月15日（火）】



【観音山カクテル～Shine～】

実がプルプルとし、濃厚な味わいのシャインマスカットを9粒使用。

フローズンマスカット、マスカットジュース、グランマルニエ、スパークリングワインと合わせ、フローズンスタイルのカクテルに。

お口いっぱい広がるシャインマスカットの上品な大人の味わいをお試しください

販売料金：3,400 円（税サ込）

提供時間：18:00～24:00（L.O.23:30）

■ 観音山フルーツガーデンとは

「フルーツ本来の美味しさ、新鮮さ、安心を届ける」ことをモットーに、農薬は必要最小限に抑え収穫の2カ月前以降の使用はしない、果物の木一本一本の味を確かめてから収穫時期を決定する、機械を使わず人の手で選別することで収穫したそのままの果実の美味しさを届けるなど、徹底した品質管理を行い、育成からお届けまで愛情深く取り組んでおります。



■ 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
レストラン

TEL. (06) 6633-0052（レストラン直通）

E-mail: restaurant@hotel-oyalclassic.jp

■ 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/森本 梨彩・寺田 健史

TEL. (06) 6633-0030（直通）

Email: takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp

risa.morimoto@hotel-royalclassic.jp