

2026年3月17日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

## 春のお祝いシーズンを華やかに彩る 宝石モチーフのアフタヌーンティーを2店舗にて販売

販売期間：2026年4月1日(水)～6月30日(火)

販売店舗：1階「ティーラウンジ」、19階ラウンジ「リバーヘッド」

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：総支配人 阿部信治）は、煌めく宝石をモチーフにしたアフタヌーンティーセットを2026年4月1日(水)から6月30日(火)の期間、1階「ティーラウンジ」および19階ラウンジ「リバーヘッド」の2店舗で販売いたします。

新生活の節目や母の日、ご友人同士のお集まりなど、日常の中で「少し特別な時間」を楽しみたい機会が増える春、宝石モチーフのスイーツを主役にしたアフタヌーンティーセットを2店舗で展開し、目的やシーンに合わせてお選びいただけるようご用意しました。

1階「ティーラウンジ」で提供する「アフタヌーンティーセット Jewel」は、エメラルドを模ったピスタチオケーキや、ピンクサファイアに見立てた桃とライチが香る華やかな白ワインのムースなど5種類の宝石モチーフのスイーツのほか、香り豊かな抹茶で仕立てた翡翠のパフェもお楽しみいただけます。フレンチテイストのセイボリーにも季節の食材を使用し、一口サイズで様々な味わいをご堪能いただけます。選べる2種類のドリンクとともに優雅な午後のティータイムをお過ごしください。

19階ラウンジ「リバーヘッド」の「プティフレンチ・アフタヌーンティー ～ダイヤモンド～」は、3時間のフリーフロードリンクに前菜からメインディッシュ、パスタ、スイーツへと続くコース仕立てです。ゆったり過ごしたい日や記念日ランチにも適した特別感を演出します。



1階 「ティーラウンジ」  
「アフタヌーンティーセット Jewel」



19階 ラウンジ「リバーヘッド」  
「プティフレンチ・アフタヌーンティー ～ダイヤモンド～」

メニュー詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

## ■1階「ティーラウンジ」

### アフタヌーンティーセット Jewel

期間：2026年4月1日(水)～6月30日(火)

時間：11:00～18:00 (L.O.16:00)

価格：6,900円 ※3日前までの要予約

#### メニュー内容

##### 【ウェルカムドリンク】

Jewelry Soda

##### 【宝石モチーフの5種のプチスイーツ】

##### ◆エメラルド（ピスタチオ）

ピスタチオの濃厚なコクと芳醇な香りを、なめらかな口どけとともにお楽しみください。

##### ◆ルビー（ショコラ&紅茶）

ショコラと紅茶のムースにブラックベリーのジュレを忍ばせた、奥行きある味わいです。

##### ◆サファイア（ブルーマウンテン）

ブルーマウンテンを使用し、上質なコーヒーの香りが広がるチョコレートに仕立てました。

##### ◆ピンクサファイア（桃とライチ）

白ワインのムースに桃とライチの瑞々しさを重ね、ドライローズを散らして華やかに仕上げました。

##### ◆ダイヤモンド（バニラチョコクッキーサンド）

バニラのガナッシュを包み込んだチョコレートクッキーサンド。バニラクリームでダイヤモンドの輝きを表現します。

##### 【パフェ ～翡翠～】

宝石の翡翠を模した抹茶アイスが印象的な、抹茶の豊かな余韻が味わえるミニパフェ。

##### 【セイボリー】

茶美豚とポルチー二茸のバーガー / プティポワのムース つぶ貝のマリネとすじ青のりのジュレ 日向夏の香り / チェリートマトのアロマティゼ/ 春キャベツのスフレーク/ 新玉葱とベーコンのケーキサレ / スコーン

##### 【ドリンク】

ロンネフェルト社製紅茶などから2杯お選びいただけます。



## 季節のスイーツプレート

期間：2026年4月1日(水)～6月30日(火)

時間：11:00～20:00 (L.O.19:30)

価格：3,200円

アフタヌーンティーセットで提供するスイーツ5種のみを気軽に楽しめるセットです。ドリンクはロンネフェルト社製紅茶などからお好きなものを1杯お選びください。

※数に限りがございますので、3日前までのご予約をおすすめします。

## ■19階 ラウンジ「リバーヘッド」

### 【平日予約限定6食】 プティフレンチ・アフタヌーンティー ～ダイヤモンド～

期間：2026年4月1日(水)～6月30日(火)

時間：平日 11:30～14:00 ※3時間制

価格：10,000円

※3日前の13時までの要予約

#### 【ウェルカムドリンク】

スパークリングワイン ※ノンアルコールに変更可能

#### 【前菜】

サワークリームのトゥールビヨン キャビア、季節のミニ前菜4種

#### 【メイン】

但馬産鶏もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

#### 【パスタ】

北海道産水蛸のトマトパスタ

#### 【スイーツ】

(上段：宝石モチーフの5種のプチスイーツ)

エメラルド (ピスタチオ) / ルビー (ショコラ&紅茶) / サファイア (ブルーマウンテン) / ダイヤモンド (バニラチョコクッキーサンド) / ピンクサファイア (桃とライチ)

(下段)

ミニマカロン / ショコラ / 焼菓子 / スコーン

#### 【パフェ ～翡翠～】

【フリーフロードリンク (3時間)】 ※30分前ラストオーダー

ブレンドコーヒー、ブレンド紅茶、カフェラテ、抹茶ラテ、ソフトドリンクなど



### JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

**JR HOTEL**  
MEMBERS

**P WESTER** ポイント



#### ■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア大阪  
マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403  
担当者名 藤川 春菜 E-mail：[h\\_fujikawa@hgo.co.jp](mailto:h_fujikawa@hgo.co.jp)

#### ■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL: 0570-06-1235 (ナビダイヤル) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>