

Press Release

2025 年 6 月 20 日

【voco 大阪セントラル】夏は桃、初秋は葡萄を贅沢に使ったパフェが主役**7/1（火）より、「アフタヌーン・パルフェ ～桃と葡萄の贈り物～」新登場****ヨーロッパの伝統菓子をアレンジしたスイーツと、彩り豊かなセイボリーをスタンドで**

旬のフルーツを存分にお楽しみいただける「アフタヌーン・パルフェ ～桃と葡萄の贈り物～」

voco 大阪セントラル（所在地：大阪府大阪市西区京町堀 1-7-1、総支配人：岡倉大地）のカフェ＆バー「LOKAL HOUSE」では、夏から秋への移ろいを五感で楽しむ、特別なアフタヌーンティー『アフタヌーン・パルフェ ～桃と葡萄の贈り物～』を 2025 年 7 月 1 日（火）より提供開始します。

本アフタヌーンティーは、季節ごとに主役となる旬のフルーツを贅沢に使った 2 シーズン制。シーズン 1（7 月 1 日～8 月 17 日）は夏の訪れを告げる桃、シーズン 2（8 月 18 日～9 月 30 日）は実りの秋を彩る葡萄と、主役のフルーツを変えてご用意します。

うれしい驚きと新しい味の発見が詰まったパフェをメインに、ヨーロッパの伝統菓子をアレンジしたスイーツ 4 品、まるでスイーツのような華やかな見た目のセイボリー 3 品、そしてご好評いただいていることり型のスコーンをのせたスタンドでお届け。特製モクテルとともに楽しみいただけます。

パフェはシーズンごとに内容を一新します。シーズン 1 には、桃のフレッシュな甘みをジャスミンやラズベリーの香りが引き立てる、12 層仕立ての「ピーチ・コンチェルト・パフェ」が登場。シーズン 2 では、みずみずしいマスカットと深みのある赤葡萄に、ココナッツミルクやライチなど多彩な素材を合わ

せた「マスカット&赤葡萄のアンサンブルパフェ」をご用意しました。どちらのパフェもトップにはスワンをかたどったチョコレートを飾り、華やかさを演出します。

前回のアフタヌーンティーで初登場しご好評いただいたことり型のスコーンは、ロンネフェルト社の茶葉を使った香り高いアールグレイフレーバーで登場します。

さらに、両シーズンをお得に楽しめるまとめセットプランもご用意しました。公式サイト限定のこのプランは、15%オフの割引を受けられるほか、2回目のご来店で「ことりアールグレイスコーン」のテイクアウト商品もプレゼント。ぜひ2度の幸せをお得に味わえるこの機会をお見逃しなく。

夏から秋にかけて、桃と葡萄が彩る「アフタヌーン・パルフェ ～桃と葡萄の贈り物～」で、季節の移ろいとともに贅沢なひとときをお過ごしください。

「アフタヌーン・パルフェ ～桃と葡萄の贈り物～」

期間：シーズン1 桃 2025年7月1日（火）～8月17日（日）
シーズン2 葡萄 2025年8月18日（月）～9月30日（木）

時間：13:00～18:00 (L.O.)

料金：6,000円（数量限定）

※上記料金は税金・サービス料込みです

※ご利用日3日前までの予約が必要

■メニュー内容

【パフェ】



（下から）ラズベリージュレ→パンナコッタ→マスカルポーネクリーム→ラズベリー風味クリーム→クランブルクッキー→ジャスミン香る桃のコンポート→自家製ジャスミンアイスクリーム→サブレ→カスタードクリーム→ジャスミン香る桃のコンポート→生クリーム→ベリーチョコのスワン。

シーズン1：ピーチ・コンチェルト・パフェ

桃とジャスミン、ラズベリーの芳醇な香りが口いっぱいに広がる、パフェのコンチェルト（協奏曲）をお届けします。

グラスの底には、甘酸っぱいラズベリージュレ、絹のようなパンナコッタ、濃厚なマスカルポーネクリームが層をなし、繊細なハーモニーを奏でます。

その上に重なるのは、ラズベリー風味のクリームと香ばしいクランブルクッキー。食感にリズムを添えながら、味わいに立体感を加えます。

さらに、ドイツの高級紅茶ブランド・ロンネフェルト社のジャスミン茶葉で香り高く仕上げた桃のコンポートと、自家製のジャスミンアイスクリームを贅沢にあしらいました。

グラスのトップには、ザクとしたサブレにカスタードクリーム、ジャスミンが香る桃のコンポートとなめらかな生クリームを重ね、ピンクのベリーチョコで優雅なスワンを表現。

それぞれの素材が主役となりながら一体となって極上の美味しさを奏でる、まさにコンチェルトのような一品。桃、ベリー、ジャスミンの香りが織りなす、甘美な調和を心ゆくまでご堪能ください。



(下から) ライチジュレ→パンナコッタ→マスカルポーネクリーム→クランブルクッキー→国産マスカット&国産グレープ→自家製ココナッツミルクアイスクリーム→サブレ→国産マスカット&国産グレープ→生クリーム→ホワイトチョコのスワン。

シーズン2：マスカット&赤葡萄のアンサンブルパフェ

様々なフルーツと香りが織りなす、まさに「アンサンブル（合奏）」のような一杯をお届けします。

グラスの底には、ライチそのもののような芳醇な香りを閉じ込めたライチジュレ、クリーミーなパンナコッタ、濃厚なマスカルポーネクリームが層をなし、真夏にぴったりの軽やかなハーモニーを奏でます。

その上に重なるのは、ザクザクとしたクランブルクッキーの食感と、みずみずしい国産マスカットと赤葡萄。さらに、自家製のココナッツミルクアイスクリームが南国を思わせるやさしい甘さを添えます。

トップには、ザクツとしたサブレの上に、つややかなマスカット、深みのある赤葡萄、なめらかな生クリーム、そしてホワイトチョコレートの飾りを。優雅に佇むスワンをイメージした、目にも美しい仕上がりです。

マスカット、グレープ、ココナッツ、ライチー—多彩な素材が絶妙なバランスで響き合うこのパフェは、まるでノンアルコールカクテル「モクテル」のように、五感をくすぐる新たなデザート体験に。

口の中で広がる驚きと、余韻まで楽しめる味わいを、ぜひ心ゆくまでご堪能ください。

【スイーツコレクション】



チョコミントメルヴェイユ

フランス北部とベルギーのフラマン地方が起源とされる伝統菓子「メルヴェイユ」。口に入れた瞬間、すっと溶けていくような軽やかな口どけが特徴です。繊細なメレンゲにチョコクリームとなめらかな生クリームを、鮮やかなブルーが目を引き、ミントチョコポーが優しく包み込みます。夏らしい爽やかな味わいは、チョコミント初心者にもおすすめです。



フルールボラー

シーズン 1：ベリー・フルールボラー

デンマークの伝統菓子「フルールボラー」が、ベリーの華やかな装いで登場。ふわふわでもちっとしたマシュマロと、サクっとしたサブレを、甘酸っぱいベリーチョコレートで丁寧に包み込みました。新感覚の食感と、ベリーの豊かな風味をお楽しみください。

シーズン 2：トロピカル・フルールボラー

ベリーに代わって登場するのは、トロピカルなパッションフルーツフレーバー。もっちり軽やかなマシュマロとサブレの組み合わせを、爽やかな甘みとほのかな酸味が広がるパッションフルーツチョコレートで包み込みました。南国の風を感じる、夏ならではの一品です。



スキフタルト

シーズン 1：ピーチスキフタルト

フランス発祥の洋菓子・タルトを、まさに小舟（スキフ）のような愛らしい形に仕上げました。夏の始まりを告げる旬の桃を贅沢に味わえる、王道タルトです。さっくりとしたタルト生地と瑞々しい桃のハーモニーをお楽しみください。

シーズン 2：グレープスキフタルト

シーズン 2 では、ピーチに代わってマスカットとグレープをご用意。みずみずしいさっぱりとした甘さのマスカットと、深みのある甘みの赤葡萄の対比を、さっくりとしたタルト生地とともに楽しみください。



パール・カッサータシチリアーナ

パールのようにまん丸で愛らしい、シチリア生まれの伝統菓子カッサータ。ナッツやドライフルーツ、濃厚なリコッタチーズを贅沢に使用し、彩り豊かに仕上げました。色鮮やかなラズベリーソースに浮かぶ姿も絵になる一品です。

凍っている間にお召上がりいただくとひんやりとしたアイスクリーム感覚を、少し溶けてからお召し上がりいただくとムースのようななめらかな食感に。食感の変化など、お好みのタイミングでお楽しみください。

【スコーン】

**ことりアールグレイスコーン**

「ことりローズガーデン」アフタヌーンティーで人気の「ことりスコーン」が、この夏は香り高いアールグレイのフレーバーで登場。生地にロンネフェルト社のアールグレイ茶葉を贅沢に練り込み、口いっぱいに上品な香りが広がる逸品です。

シーズン1：クロテッドクリーム&自家製マンゴージャム

ミルキーなクロテッドクリームと、夏らしいさっぱりとした甘みの自家製マンゴージャム。アールグレイの深みとマンゴの甘酸っぱさが織りなす芳醇なマリアーージュと、まるでフルーティーな紅茶を嗜むような優雅で心地よい余韻が広がります。

シーズン2：クロテッドクリーム&自家製いちじくジャム

季節が移り変わるシーズン2でスコーンに添えるのは、ミルキーなクロテッドクリームとセミドライいちじくを使用した自家製ジャム。いちじくの濃厚な甘みとプチプチとした食感が、アールグレイの香りと絶妙に溶け合い、またひと味違った贅沢なティータイムを演出します。

【セイボリー】

**彩りベジパフェ：コンソメビネガー仕立て**

旬の野菜が織りなす美しいベジパフェ。

ズッキーニと玉ねぎ、赤・黄パプリカのなめらかムースは、野菜本来の優しい甘さが特徴です。シェリービネガーを加えた特製コンソメが、その甘みを引き立てながら爽やかな酸味をプラス。



自家製リコッタチーズと桃のクロスティーニ

丁寧に手作りした自家製リコッタチーズのなめらかなコクと、旬の桃が持つ瑞々しい甘み。この至福の組み合わせを、15年熟成バルサミコの奥深く芳醇な酸味が優雅にまとめ上げます。

カリッと焼き上げたクロスティーニに乗せて、素材が織りなす絶妙なハーモニーをご堪能ください。



ローストビーフタルタルのミニタルト

驚きと喜びを誘う、可愛らしいピンク色のミニタルトに包まれた贅沢でフォトジェニックな一品。厳選されたローストビーフを丁寧にタルタル仕立てにし、イタリアンパセリとディルの鮮やかな香りをプラスすることで、肉の旨みを軽やかに引き立てます。

サクサクとしたタルト生地 of 食感と、粒マスタードの刺激、そして隠し味のわさびが、見た目にも美しい、洗練された味わいを奏でます。

【ウェルカム モクテル】

**シーズン 1：桃のクーラー**

桃の甘い香りのジュレと、弾けるミントの清涼感を合わせたモクテル。柑橘ピールのすっきりとした味わいとハーブの爽やかさに、後から追いかける桃の柔らかな甘さと香りが、暑い季節にぴったりの軽やかな喉越しを生み出します。

**シーズン 2：葡萄のクーラー**

白ぶどうと赤ぶどうの豊かな果実味が弾ける、色彩も美しいジューシーモクテル。まるでワインのようなシャルドネとカベルネ・ソーヴィニヨンのノンアルコールベースが、深みと複雑な香りを添えます。清涼感あふれるミントが軽やかなアクセントとなり、心ときめく一杯です。

【カフェフリー】

オリジナルのブレンドコーヒーとロンネフェルトの紅茶をフリーフローでご提供します。

詳細・ご予約： <https://www.lokalhouse.jp/>

お問い合わせ：TEL 06-6445-1100（代表）

※お電話でのカフェ & バー予約受付時間：10：00～17：00

「LOKAL HOUSE（ローカルハウス）」



voco 大阪セントラルの 1F に位置する、ホテル直営のレストランとカフェ＆バー。京町堀の街を望む吹き抜けの空間で、クリエイティブなイタリア料理とスイーツをご提供します。

イタリアンレストラン

本格イタリアンのランチビュッフェをはじめ、チョイス自在のディナーコースと旅人に嬉しい和洋折衷の朝食ビュッフェまで、さまざまなシーンでご利用いただけます。オープンキッチンならではの調理風景や香りが五感を刺激し、ライブ感あふれるダイニング体験をお楽しみください。

カフェ＆バー

昼夜問わず、カフェとしてもバーとしてもご利用いただけるスタイリッシュな空間。こだわりのコーヒーや紅茶、パティシエ自慢のスイーツやアフタヌーンティー、そしてオリジナルのカクテルなど、心地よい時間とともにご堪能ください。

【営業時間】

<レストラン> 朝食 7:00～10:30 (L.O. 10:00) | ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

ディナー 17:30～21:30 (L.O. 21:00) ※日・祝 17:30～20:30 (L.O. 20:00)

<カフェ＆バー> 日～木・祝 9:30～23:00 (L.O. 22:30) | 金・土 9:30～23:30 (L.O. 23:00)

【公式サイト】 <https://www.lokalhouse.jp/>

【Instagram】 https://www.instagram.com/lokalhouse_voco.osaka/

ホテル概要

正式名称：voco 大阪セントラル

総支配人：宍倉大地

開業日：2023年5月30日（火）

所在地：〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀 1-7-1

電話番号：06-6445-1100（代表）

アクセス：

Osaka Metro 四ツ橋線「肥後橋駅」7番出入口より徒歩3分

Osaka Metro 御堂筋線「淀屋橋駅」13番出入口より徒歩5分

Osaka Metro 四ツ橋・御堂筋・中央線「本町駅」28番出入口より徒歩5分

vocoについて：

vocoは、頼れる安心感とチャームな個性で、これまでとはひと味違うプレミアムな体験を提供するホテルブランドです。ラテン語で「招待する」や「呼び合う」を意味するvocoという名前は、落ち着いた雰囲気の中「思いがけない特別」を提供するブランドのスタイルを表現しています。気取らずにくつろげる、居心地の良い空間とゆっくりと流れる上質な時間。植物由来のバスアメニティ、ちょっと贅沢で快適なベッドはリサイクル素材から。ようこそその気持ちをお伝えする、その土地ならではのウェルカムトリートでゲストを温かくスムーズにお迎えします。自分らしく過ごすくつろぎの客室、人が集い活気にあふれたレストラン&バーで、プレミアムでリラックスできる空間へご案内します。vocoでしか体験できない特別な旅へ、ようこそ。詳細およびご予約は、www.vocohotels.comをご覧ください。また、Facebook www.facebook.com/vocohotels、Instagram www.instagram.com/vocohotelsでも情報を提供しています。

IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の 20 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,600 軒超のホテルを有し、2,200 軒超のホテルを開発中です。また、IHG ワンリワーズは 1 億 4,500 万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** [シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ](#) [スパ](#), [リージェント ホテルズ&リゾーツ](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ](#), [ヴィニエット コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストランツ](#), [ホテルインディゴ](#)
- **プレミアム:** [voco](#), [Ruby](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾーツ](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ](#), [EVEN ホテルズ](#)
- **エッセンシャルズ:** [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#), [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [ガーナー](#), [avid ホテルズ](#)
- **スイーツ:** [Atwell スイーツ](#), [ステイブリッジ スイーツ](#), [ホリデイ・イン クラブバケーションズ](#), [キャンドルウッド スイーツ](#)
- **エクスクルージブパートナーズ:** [イベロスター](#) [ビーチフロント リゾーツ](#)

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG の ホテルとコーポレートオフィスには、約 385,000 人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2025 年 3 月 31 日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

ホテルに関するお問い合わせ：

voco 大阪セントラル Sales & Marketing 部

坪佐 隆史 (Takafumi Tsubosa)、江 (コウ) 若雯 (Jowen Chiang)

Email: voco.osaka.mkt@ihg.com

本リリースに関するお問い合わせ：

voco 大阪セントラル LOKAL HOUSE 広報事務局 (株式会社ラプレ内)

小村 由里 (Yuri Komura)、岡本 玲子 (Reiko Okamoto)、辻本 菜々子 (Nanako Tsujimoto)

Email: pr@raple.co.jp

Phone: 06-4708-3766

ご出席返信シート送付先

FAX : 06-6233-8778

MAIL : pr@raple.co.jp

お申込みフォーム : <https://forms.gle/NUDf8HJZS81i4Zoo9>

お申込み用 QR コード

～「アフタヌーン・パルフェ ～桃と葡萄の贈り物～」メディア試食会のご案内～

日時 : 2025 年 7 月 1 日 (火) 13 時開始、15 時終了 (受付は 15 分前から)

会場 : voco 大阪セントラル「LOKAL HOUSE」

(大阪市西区京町堀 1-7-1 voco 大阪セントラル 1 階)

取材内容 : 「アフタヌーン・パルフェ ～桃と葡萄の贈り物～」の撮影・説明、試食のご提供、
総支配人インタビューなど

※お席に限りがありますため、お早めにお申込みをお願いします。

※定員を超えた場合は、別日程での取材をご案内いたします。

※誠にお手数ではございますが 6 月 30 日(月)15 時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2025 年 () 月 () 日

お名前 計 () 名

TEL／FAX

E-mail

当日連絡先

ご撮影 有 (スチール／ムービー) ・ 無

個別取材のご希望 有 ・ 無

備考