
シェラトン都ホテル大阪

初夏に旬を迎えるメロンや新緑の季節にぴったりな抹茶を味わう 「初夏の新作スイーツ&パン」販売

シェラトン都ホテル大阪（所在地：大阪市天王寺区上本町 6-1-55）は、2024年5月1日（水）から6月30日（日）までの期間、カフェ&グルメショップ カフェベルにて、初夏に旬を迎えるメロンを使用した「メロンチーズタルト」やグリーンのマーブル模様が美しい和のスイーツパン「抹茶と黒豆のキューブ」など、新作スイーツおよびパンを販売します。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL : 06-6773-6047 FAX : 06-6773-3322

■概要

【販売期間】2024年5月1日（水）～6月30日（日）

【販売時間】スイーツ 11:00～19:00 / パン 8:00～19:00

【商品概要】

<スイーツ>

- ・メロンチーズタルト 700円
香ばしいタルト生地にクリームチーズを加えたコクのあるチーズ生地を流し低温でじっくり焼きあげ、カスタードクリーム、メロン、生クリームをトッピングしました。みずみずしいメロンとチーズのさわやかな酸味が味わえる初夏におすすめのスイーツです。
- ・ココ・マンゴー 700円
マンゴーのジュレとトロピカルフルーツのクリームをココナッツのムースで覆い、花びらをイメージしデコレーションしました。南国気分を味わえる夏先取りのエキゾチックなムースケーキです。
- ・マンゴーのショートケーキ 700円
マンゴーの果肉入りゼリーとマンゴーのクリームをしっとり焼きあげたジェノワーズ生地です。生クリームとフレッシュマンゴーでデコレーションしました。マンゴーのとろけるような食感と濃厚な甘みをお楽しみください。
- ・オレンジサバラン 700円
白ワイン入りシロップを染みこませたオレンジ風味のブリオッシュ生地に、カスタードクリーム、オレンジ、ジュレを合わせました。オレンジがさわやかに香る、大人味のグラスデザートです。
- ・抹茶モンブラン 700円
アクセントにブルーベリーを加えたあんこクリームのムースを抹茶入りマロンクリームで包み込み、抹茶クリームを絞りました。抹茶の上品な苦みが活きた、日本茶との相性が抜群な和テイストのモンブランです。
- ・グリオット・ピスターシュ 700円
グリオットチェリーのコンポートを加えたジュレにチョコレートとピスタチオのムースを重ねました。グリオットチェリーの酸味、ほろ苦いチョコレート、コクのあるピスタチオが相性抜群のムースケーキです。



<パン>

- ・白桃のクリームパン 350円
たっぷりの卵とバターを練り込んだブリオッシュ生地にほんのり酸味があるクリームを絞り白桃をのせて焼きあげました。桃の果肉感と味わいを活かしたティータイムにもおすすめのやわらか食感のスイーツパンです。



- ・白桃のデニッシュ 350円
デニッシュ生地にアーモンドクリームを絞り、白桃をのせて焼きあげアプリコットジャムでコーティングしました。ジューシーな白桃と香ばしいアーモンドクリーム、アプリコットジャムの酸味がよく合うデニッシュです。



- ・抹茶と黒豆のキューブ 350円
もっちりとした食感のパン生地に抹茶と黒豆を練りこみ焼きあげた、グリーンのマーブル模様が美しい和のスイーツパン。抹茶の苦みと黒豆の上品な甘みが絶妙です。



※表示料金には、消費税が含まれています。

※写真はイメージです。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 中2階 カフェ&グルメショップ カフェベル

営業時間 8:00~19:00

TEL 06-6773-5582

Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-cafebell-pickup/reserve>

(以 上)