
シェラトン都ホテル大阪 「マンゴー&桃スイーツ」販売のお知らせ

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、2021年7月12日（月）から8月31日（火）まで、カフェ&グルメショップ カフェベルにて、マンゴーと桃を使用したスイーツとパンを販売します。

濃厚なマンゴーとジューシーな桃をふんだんに使用した夏季限定メニューをお楽しみください。
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：06-6773-1097

■概要

【販売期間】 2021年7月12日（月）～8月31日（火）

【販売時間】 11:00～19:00

【販売店舗】 中2階 カフェ&グルメショップ カフェベル

【商品概要】

- ・桃のシャルロット 600円
桃のムースとチーズのムースを層にし、周りにビスキュイを巻き白ワインや桃のリキュールなどでコンポートした桃をトッピングしました。
- ・マンゴーのショートケーキ 650円
マンゴーとマンゴー風味のクリームを、しっとりと焼き上げたジェノワーズ生地でサンドしました。
- ・桃のヴェリーヌ 700円
桃のムースの上にレモンのジュレ、コンポートジュレを流し白ワインや桃のリキュールなどでコンポートした桃をトッピングしました。レモンの酸味がさわやかな、夏におすすめのスイーツです。
- ・マンゴーのヴェリーヌ 700円
マンゴーのジュレ、ココナッツムース、マンゴープリンを層にしパッションフルーツとマンゴーのソースでマリネしたフルーツを飾りました。
- ・マンゴークリームパン 300円
マンゴーピューレを加えた生地にマンゴークリームをたっぷり入れ、やわらかく焼き上げました。
- ・白桃のデニッシュ 300円
デニッシュ生地にローストしたアーモンドクリームを絞り白桃をのせて焼き上げ、アプリコットジャムでコーティングしました。
- ・フルーツサンド ～マンゴー～ 1,500円
マスカルポーネチーズを加えたマンゴー風味の生クリームとマンゴーをサンドした、夏季限定のフルーツサンドです。



※写真はイメージです。

※表示料金には、消費税が含まれています。

※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。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

■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 (テイクアウト) 9:00～19:00 (イートイン) 9:00～18:00
TEL 06-6773-5582