

## シェラトン都ホテル大阪 旬のいちごを存分に楽しめるアフタヌーンティーやカクテルなど 「いちごフェア」開催

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、2023年1月7日（土）から2月28日（火）までの期間、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）およびカフェ&グルメショップ カフェベルにて「いちごフェア」を開催します。

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、旬のいちごをふんだんに使用した華やかなアフタヌーンティーをご用意します。また、ご自宅でお楽しみいただけるテイクアウトアフタヌーンティーもご用意しています。その他、花束をイメージしたいちごパフェにフロズンカクテルを注いでお召し上がりいただくデザートカクテルもご用意しておりますので、お食事後におすすめです。

カフェ&グルメショップ カフェベルでは、ご自宅でお楽しみいただけるいちごスイーツおよびパン各種を販売します。甘酸っぱくてジューシーないちごを、スイーツやカクテルなどさまざまなスタイルでお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）「いちごのアフタヌーンティー ～Flowery Field～」

< 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】2023年1月7日（土）～2月28日（火）

### レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

#### いちごのアフタヌーンティー ～Flowery Field～

エディブルフラワーをあしらった「フレーズピスターシュ」など、華やかなスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。いちごをふんだんに使用したさまざまな種類のいちごスイーツをご堪能ください。

【販売時間】14:00～18:00（平日は事前予約により19:00予約枠まで対応）

【料 金】5,500円

【メニュー】

- ・ウェルカムティー「いちごのウィンターサンングリア」※ノンアルコール フルーツティー

<スタンド上段から>

- ・1段目  
ベリーのマCHEDONIA ハーブのジュレ / いちごのヴェリーヌ / いちごマカロン / いちごのスコーン
- ・2段目  
いちごプリン フリュイールージュのソース / フレーズピスターシュ / タルトレットフレーズ
- ・3段目  
マグロとポテトのニース風 / スモークサーモンとほうれん草のキッシュ / ローストビーフのサンドウィッチ
- ・ドリンク  
ロンネフェルトの紅茶、コーヒー、オリジナルブレンドティーの中からお選びください。

ご自宅でお楽しみいただける  
「テイクアウト アフタヌーンティー」もご用意しています。

【お受け取り時間】14:00～18:00

【料金】11,000円（2名様用）

※2日前までにご予約ください。



#### カクテル ストロベリーブーケ <1日限定10杯>

花束をイメージした華やかなパフェに、いちごとヨーグルトのフローズンカクテルを注ぎ、お召し上がりいただけます。フレッシュいちごを贅沢に使用した、食後におすすめのデザートカクテルです。

※ノンアルコールもご用意します。

【販売時間】17:00～22:00（L.O.21:30）

【料 金】2,800円



※表示料金には、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

## ■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 2階 レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう)

営業時間 レストラン 6:30~21:00 (L.O.20:30)

ラウンジ 10:00~22:00 (L.O.21:30 ※フードは 20:30)

バー 17:00~22:00 (L.O.21:30 ※フードは 20:30)

TEL 06-6773-1302 (受付 10:00~19:00)

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

## カフェ&グルメショップ カフェベル

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

【商品概要】

- ・いちごプリン 650円  
甘酸っぱいいちごとミルクのコクを味わえるなめらかな食感のいちごプリンに、いちごのコンポートといちごのソースを流し、生クリームといちごをトッピングしました。
- ・いちごタルト 650円  
風味豊かなアーモンドクリームタルト生地に、あっさりとしたカスタードクリーム、いちご、生クリームをトッピングしました。
- ・プレミアムショートケーキ 800円  
甘酸っぱいいちごとなめらかでコクのある生クリームを、しっとりと焼き上げたスポンジ生地でサンドしました。
- ・いちごとサワークリームの白パン 300円  
ドライいちごを混ぜ込んだミルク生地の中に、サワークリームを入れて焼き上げた、さわやかな酸味をお楽しみいただける白パンです。
- ・いちごアーモンドチョコデニッシュ 330円  
デニッシュ生地でいちごフレーバーのチョコレートクリームを包み、スライスアーモンドをトッピングしました。香ばしいアーモンドチョコと甘酸っぱいいちごが絶妙な、毎年人気のデニッシュです。

※表示料金には、消費税が含まれています。



## ■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 (イトイン) 8:00~18:30 (テイクアウト) 8:00~19:00

TEL 06-6773-5582

※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。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制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。