

シェラトン都ホテル大阪 「白雪姫」をテーマにしたアフタヌーンティーなどが楽しめる 「Apple×Snow White Fair ～白雪姫～」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11月1日（水）から12月10日（日）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「Apple×Snow White Fair ～白雪姫～」を開催します。

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、童話「白雪姫」の物語に登場する毒リンゴや魔法の鏡などをモチーフにしたスイーツに加え、リンゴを使用したセイボリーが楽しめるアフタヌーンティーをご用意します。また、リンゴをふんだんに使用し、白雪姫の世界観を表現した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スイーツ各種を販売します。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）「プリンセスアフタヌーンティー ～白雪姫～」

<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：06-6773-109

■概要

【開催期間】 2023年11月1日（水）～12月10日（日）

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

プリンセス アフタヌーンティー ～白雪姫～

毒リンゴをイメージしたリンゴのムースや魔法の鏡に見立てたサブレを添えたぶどうのティラミスなど、パティシエが細部にまでこだわった白雪姫の世界を、華やかなアフタヌーンティーでお楽しみいただけます。

【販売時間】 14:00～18:00 ※前日 17:00 までにご予約ください。

【料 金】 平日 6,000 円 / 土・日・祝日 6,500 円

【メニュー】

・ウェルカムドリンク「アップル プリンセス」

<スタンド上段から>

・1 段目

白雪姫のドレスケーキ / きこりのリンゴタルト / リンゴのムース ～魔女からの贈り物～

・2 段目

ぶどうのティラミス ～魔法の鏡～ / リンゴのショートケーキ ～目覚めの棺～ / リンゴといちごのマチェドニア / リンゴとクランベリーのスコーン

・3 段目

冷製ローストビーフ リンゴとレフォールのジュレ / リンゴとモッツァレラチーズのサラダ / サーモンのカナッペ リンゴと卵黄ソースのグラチネ

・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。

カクテル

【販売時間】 17:00～22:30 (L.O.22:00)

【商品概要】

・Dirty Apple 1,800 円

毒リンゴを表現した魅惑的なカクテル。芳醇な香りのカルヴァドスをベースに、上品な味わいに仕上げました。

・Innocence 1,800 円

リンゴと桃を合わせたフルーティーでさわやかな甘さのカクテル。純真無垢な白雪姫を表現しました。



写真左から「Dirty Apple」「Innocence」

※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 10:00～22:30 (L.O.22:00 ※フードは 20:30)

バー 17:00～22:30 (L.O.22:00 ※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】 11:00～19:00

【商品概要】

- ・リンゴのムース ～魔女からの贈り物～ 700円
毒リンゴをイメージした甘酸っぱいムースケーキ。
リンゴのソテーをリンゴのムースとフランボワーズの
ムースで包み込みました。
- ・きこりのリンゴタルト 700円
香ばしいタルト生地の中にリンゴのコンポートとカスタード
クリームを入れ、フレッシュリンゴと小人が持つ斧に
見立てたクッキーをトッピングしました。
シャキッとした食感のフレッシュリンゴと甘く煮詰めた
やわらかい食感のコンポートで、リンゴの異なる甘みや
酸味をお楽しみいただけます。
- ・リンゴのショートケーキ ～目覚めの棺～ 700円
白雪姫が眠る棺をイメージしたやさしい甘さのショート
ケーキ。リンゴのコンポートとゼリー、生クリームを、
ふんわりと焼き上げたスポンジ生地でサンドしました。



※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 8:00～19:00

TEL 06-6773-5582

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

※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。

(以 上)