

シェラトン都ホテル大阪 「眠れる森の美女」をテーマにしたアフタヌーンティーや 人気の「上町シュー」いちごバージョンが楽しめる「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、2024年1月6日（土）から2月29日（木）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、民話「眠れる森の美女」をテーマに、苺や紡ぎ車などをモチーフにしたスイーツや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、いちごをふんだんに使用し、眠れる森の美女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てです。

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）「プリンセス アフタヌーンティー ～眠れる森の美女～」

<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

【開催期間】2024年1月6日（土）～2月29日（木）

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 ～眠れる森の美女～

苺モチーフのチョコレートをあしらったいちごプリンや紡ぎ車に見立てたレンコンを添えた木苺のサラダなど、民話「眠れる森の美女」の世界観を表現した華やかなアフタヌーンティー。いちごをふんだんに使用した多彩ないちごスイーツを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「ローズ プリンセス」

<スタンド上段から>

- ・1 段目
プリンセスのドレス風いちごゼリー / いちごタルト ～城～ / いちごとライムのプロシエット ～剣～
- ・2 段目
いちごプリン ～苺～ / いちごのヴェリーヌ / いちごとバラのマカロン 苺グリッシーニ / いちごとホワイトチョコのスコーン
- ・3 段目
木苺のサラダ / シーフードフライ / ビーフシチュー
- ・ドリンク
ロンネフェルトの紅茶、オリジナルブレンドティー、コーヒー、コールドプレスジュースなど、約20種類のメニューをフリーフローでお楽しみいただけます。

Strawberry Cocktail ～眠れる森の美女～

【販売時間】17:00～23:00（L.O.22:30）

【商品概要】

- ・Close your eyes ～運命～ 1,800円
ダークカラーで「魔女の呪い」を表現したフルーティーな味わいのカクテル。
芳醇な香りのブランデーをベースにバラのリキュールなどを合わせました。
- ・Open your eyes ～祝福～ 1,800円
パステルカラーで「王女の目覚め」を表現したクリーミーでやさしい甘さのカクテル。
チョコレートの甘美な味わいが楽しめる「モーツァルト ホワイトチョコレートリキュール」をベースに仕上げました。



※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 10:00～23:00（L.O.22:30 ※フードは20:30）

バー 17:00～23:00（L.O.22:30 ※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】

<スイーツ>

- いちごのシュークリーム 550円
いちごフレーバーの「上町シュー」が期間限定で登場。
ビスケット生地をのせて焼き上げたシュー生地に、カスタードクリーム、いちごジャム、いちごムースを詰め、フレッシュいちごをトッピングしました。
- いちごプリン 700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 700円
風味豊かなアーモンドクリームのタルト生地に、あっさりとしたカスタードクリーム、生クリーム、いちごをトッピングしました。
- いちごのレアチーズケーキ 700円
デンマーク産のクリームチーズで仕上げたレアチーズとカルダモンで風味付けしたいちごゼリーを層にし、見た目も鮮やかに仕上げました。いちごの甘酸っぱさとクリームチーズの酸味が絶妙な、さわやかな味わいのチーズケーキです。
- フレジェ 700円
まろやかなカスタードクリームとフレッシュないちごを、しっとりと焼き上げたアーモンド生地です。
- プレミアムショートケーキ 850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す。

<パン>

- いちごとサワークリームの白パン 350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 350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 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)