
シェラトン都ホテル大阪 ヤシの実に見立てたスイーツやスパイシーなカレーパンなど 「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7月1日（月）から8月31日（土）までの期間、カフェ&グルメショップ カフェベルにて、南国気分を味わえるヤシの実に見立てたスイーツや旬のフルーツをたっぷり使用した清涼感あふれるグラススイーツ、スパイシーなキーマカレーパンなど、暑い夏におすすめの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7月1日（月）～8月31日（土）

【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>

・ノワ・ド・ココ 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包み込みました。南国気分を味わえるヤシの実に見立てた見た目もかわいいスイーツです。



・柑橘とカルダモンジュレのレアチーズ 700円

レアチーズの上にオレンジやグレープフルーツをたっぷり入れたカルダモンフレーバーのゼリーを重ね、見た目も鮮やかに仕上げました。濃厚なレアチーズと柑橘類のさわやかな酸味が絶妙なバランスでお楽しみいただけます。



・タルト・アナナス 700円

香ばしいタルト生地にパイナップル風味のカスタードクリーム、パイナップルのコンポート、ミントのジュレを重ね、ライム風味のクリームを飾りました。



・桃のヴェリーヌ 700円

紅茶のパンナコッタに桃のコンポートとレモンのジュレを重ねた清涼感あふれるグラススイーツです。ふんだんに使用したジューシーな桃と紅茶の上品な香りをお楽しみください。



・マスカットのヴェリーヌ 700円

クリームチーズのムースにジェノワーズ生地とマスカットのジュレを流し、マスカットをトッピングしました。マスカットのさわやかで上品な甘みを堪能できるグラススイーツです。



・マンゴーショートケーキ 700円

マスカルポーネチーズを加えた生クリームとフレッシュマンゴーをふんわりと焼き上げたジェノワーズ生地でサンドしました。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。



<パン>

・蜂蜜レモンロール 310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レモンクリームを絞り、レモンの蜂蜜漬けをのせてしっとり焼き上げました。蜂蜜のコクのある甘みとレモンのさわやかな酸味が絶妙です。



・オレンジとチョコチップのフルート 320円

天然酵母を使用し長時間発酵させた生地にオレンジピールとチョコチップを入れて焼き上げました。チョコレートの甘みとオレンジピールのさわやかな苦み、もっちりとした食感をお楽しみいただけます。



・マンゴークリームパン 350円

マンゴーピューレを練り込んだ生地にマンゴークリームをたっぷり入れ焼き上げました。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。



・キーマカレーパン 350円

ヨーグルトを練り込んだもっちりとした生地にキーマカレーを入れて焼き上げた、夏におすすめのスパイシーなパンです。



・彩り野菜のピザパン 350円

自家製のトマトソースと生ハム、モッツアレラチーズ、夏野菜をトッピングし焼き上げた、彩り豊かな一品です。



※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。

※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)