

---

## シェラトン都ホテル大阪 マンゴー・桃・マスカットなど旬のフルーツやスパイスを味わう 「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、2025年7月1日（火）から8月31日（日）までの期間、カフェ&グルメショップ カフェベルにて、マンゴーや桃など旬のフルーツをふんだんに使用した清涼感あふれるグラスデザートや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】 2025年7月1日(火)～8月31日(日)

【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>

・マンゴープリン 750円

マンゴージュレ、ココナッツムース、マンゴームースを3層に重ね、マンゴーとパイナップルを飾り、パッションフルーツのソースを流しました。マンゴーの濃厚な甘みとココナッツの甘い香りにパッションフルーツのさわやかな酸味を加えた、トロピカルな味わいのグラスデザートです。



・ココ・マンゴー 800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覆い、花びらをイメージしデコレーションしました。南国気分を味わえるエキゾチックなムースケーキです。



・マンゴーのショートケーキ 800円

マンゴーとマンゴー風味の生クリームを、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ご堪能いただける、毎年人気の商品です。



・桃のヴェリーヌ 800円

紅茶のパ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デザートです。ふんだんに使用したジューシーな桃と紅茶の上品な香味をお楽しみください。



・マスカットのレアチーズ 750円

レアチーズケーキにマスカット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マスカットのさわやかで上品な甘みが絶妙なバランスでお楽しみいただけます。



・タルト・シトロン 800円

レモンクリームを詰めたタルトにメレンゲを絞り、アプリコットジャム、ミント、レモンピールのコンフィを飾りました。レモンの酸味にメレンゲの甘みをバランスよく加えた、さっぱりとお召し上がりいただけるタルトです。



・タルト・アナナス 800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。



<パン>

- ・パインクーヘン 380円  
薄く伸ばしたブリオッシュ生地にチーズクリームを塗り、パイナップルやブルーベリーをトッピングし、焼き上げました。アクセントに加えたスパイシーなピンクペッパーが、パイナップルの甘みを引き締めます。



- ・マスカットとベリーのデニッシュ 380円  
ボール状に焼き上げたデニッシュ生地に、カスタードクリームとヨーグルトクリームを絞り、マスカット、ブルーベリー、ラズベリーをサンドしました。ティータイムにおすすめの、シュークリームのようなデニッシュです。



- ・白桃のブリオッシュ 400円  
バターをたっぷり練り込んだブリオッシュ生地に、カスタードクリームを絞り、白桃をのせて焼き上げました。桃の果肉感と味わいを活かしたやわらか食感のスイーツパンです。



- ・キーマカレーパン 400円  
パン生地にキーマカレー、モッツァレラチーズ、蓮根のスライスをトッピングし、焼き上げました。蓮根のシャキシャキとした食感が楽しめる、夏におすすめのスパイシーな惣菜パンです。



※表示料金には、消費税が含まれています。

※写真は全てイメージです。

※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。

■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)