SHERATON
Miyako Hotel Osaka

株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6774-7658　FAX：06-6774-0022
2025 年 8 月 19 日
No.SMO-25-2025

# シェラトン都ホテル大阪
# ほっくり甘い秋の味覚「いも・くり・なんきん」を堪能
# 秋季限定スイーツ＆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 9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）までの期間、カフェ＆グルメショップ カフェベルにて、秋の味覚の中でも人気のある「いも・くり・なんきん」を使用したスイーツおよびパンを販売します。旬のいちじくをたっぷり使用したグラスデザートと甘酸っぱいリンゴのショートケーキもご用意しておりますので、一足早い秋の味わいをご堪能ください。

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

別　紙

**■概要**

【販売期間】2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）
※渋皮栗のマロンデニッシュは 10 月 1 日（水）から販売します。
【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>
・紫芋のモンブラン　800 円
洋梨のムースの周りに紫芋のクリームを絞り、ナッツを散りばめた
きれいな紫色のモンブラン。洋梨の濃厚な甘みと紫芋の素朴な甘さを
お楽しみください。

・マロンチーズタルト　800 円
栗のペーストを使用したコクのあるチーズタルトに渋皮栗の甘露煮を
入れ、生クリームをトッピングしました。栗の上品な香味が広がる
しっとりなめらかな食感のスイーツです。

・かぼちゃのヴェリーヌ　800 円
なめらかな食感のパンプキンプリンに生クリーム、クッキー、ナッツの
キャラメリゼ、かぼちゃクリームをデコレーションしたグラスデザート。
ほろ苦いカラメルソースがかぼちゃの自然な甘さを引き立てます。

・いちじくとマスカルポーネのヴェリーヌ　800 円
赤ワインを染み込ませたサバランに、マスカルポーネのムース、いちじく
のコンポートとジュレを層にし、フレッシュいちじくを飾りました。
赤ワインといちじくの芳醇な香りが広がる大人味のグラスデザートです。

・リンゴのショートケーキ　800 円
リンゴのコンポートと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。甘酸っぱいリンゴとやさしい甘さの生クリームが
口の中で溶け合う、秋のショートケーキです。

<パン>
・明太ポテト　320 円
バターと明太子で和えた角切りのじゃが芋をフランスパン生地に包み、
焼き上げました。食べ応えのあるシンプルな味わいの惣菜パンです。

・さつま芋のデニッシュ　360 円
デニッシュ生地にさつま芋とさつま芋クリームを入れて焼き上げ、
さつま芋と相性の良い黒胡麻を散りばめました。

・渋川栗のマロンデニッシュ　400 円
デニッシュ生地にラム酒で香り付けしたカスタードクリームを絞り、
渋皮栗の甘露煮を入れて焼き上げました。香り高いラム酒と栗の芳醇な
味わいをお楽しみください。

※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）