
シェラトン都ホテル大阪 「見て楽しい、食べて美味しい」ハロウィーンパーティーを盛り上げる ハロウィーン限定スイーツ&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10月1日（水）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、フランケンシュタインやミイラなどをモチーフにしたハロウィーン限定のスイーツおよびパンを販売します。

今年はさつまいも本来の自然な甘さを活かした紫色のおばけがキュートな「さつまいものハロウィーンおばけ」とかぼちゃをたっぷり使用したかぼちゃの形の「パンプキンパン」が新登場。秋の味覚を存分にご堪能いただけます。その他、昨年好評を博した「いちごのパックンモンスター」や「ミイラソーセージパン」などもご用意します。ハロウィーンパーティーやお子様へのお土産に最適です。

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10月1日（水）～10月31日（金）

【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>

- ・ミニフランケンのピスタチオムース 800円
フランケンシュタインをモチーフにしたムースケーキ。
甘酸っぱいベリーのムースとコクのあるピスタチオのムースを
合わせ、ナッツ入りのチョコレートをコーティングしました。
- ・いちごのパックンモンスター 800円
赤ワインシロップを染み込ませたサバランの上に、マスカル
ポーネのムース、いちじくのコンポートといちごのジュレを
重ね、モンスターの口に見立てたいちごをトッピングしました。
- ・ミイラエクレアの棺 800円
棺をモチーフにしたブラックココアのシュー生地に、
カシスのムースを入れ、生クリームを搾りました。
棺の中から覗いているミイラがキュートなエクレアです。

<パン>

- ・さつま芋のハロウィーンおばけ 400円
さつま芋の自然な甘さを活かしたかわいいおばけのスイーツパン。
炭パウダーを練り込んだパン生地にオーブンでじっくり焼き
上げた焼き芋ペーストを入れ、表面を紫芋のクッキー生地で覆い
焼き上げました。
- ・パンプキンパン 400円
かぼちゃ餡とクリームチーズをかぼちゃピューレを練り込んだ
パン生地でサンドしました。クリームチーズのコクと酸味が
かぼちゃの甘みを引き立てます。
- ・ミイラソーセージパン 400円
カレー風味のソーセージをもっちりとしたフォカッチャ生地で
巻き込みミイラを表現した、毎年人気の惣菜パンです。

※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>





フотスポット イメージパース図

館内装飾もハロウィーン仕様で一層華やかに

2階ロビーにフotスポットを設置するほか、カフェ&グルメショップ カフェベルにてハロウィーン装飾を施します。



都ホテルズ&リゾート ハロウィーンデジタルサイネージ

ハロウィーン仕様のデジタルサイネージも掲示し、ハロウィーンムードをさらに盛り上げます。

※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。

(以 上)