
シェラトン都ホテル大阪 ツリーやリースをイメージしたおひとりさまサイズのクリスマスケーキが登場 冬季限定スイーツ&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 11 月 1 日（土）から 12 月 31 日（水）までの期間、カフェ & グルメショップ カフェベルにて、おひとりさまサイズのクリスマスケーキなど、冬季限定のスイーツおよびパンを販売します。

昨年ご好評をいただいた、スノーマンやサンタクロースをイメージしたケーキに加え、今年はクリスマスツリーやリースをイメージしたケーキが新登場。ミニサイズのクリスマスケーキは自分へのご褒美はもちろん、ご家族や大切な方とシェアでお楽しみいただけます。また、じゃがいもやベーコンをトッピングした濃厚な味わいのグラタンパンなど、寒くなる季節にぴったりのパンもご用意します。

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 11 月 1 日（土）～12 月 31 日（水）
※「サンタクロース」は 12 月 25 日（木）まで

【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>

- ・スノーマン 850 円
マシュマロのマフラーでおめかししたキュートな雪だるま形のムースケーキ。ヨーグルトムースの中にみかんのコンフィチュールを入れ、さっぱりとした味わいに仕上げました。
- ・サンタクロース 850 円
サンタクロースをモチーフにしたムースケーキ。ケーキの中はコーヒーシロップを染み込ませた生地とマスカルポーネクリームを層にした、ビターな味わいのティラミスです。
- ・クリスマスリース 900 円
ヘーゼルナッツペーストを加えたカスタードクリームといちごをリング状のシュー生地でサンドし、オーナメントに見立てたフランボワーズチョコやピスタチオを飾りました。
- ・モンブランツリー 950 円
フランボワーズのジュレを閉じ込めた抹茶ムースの周りに和栗と抹茶のクリームを絞り、クリスマスツリーを表現しました。抹茶の上品な苦みと栗のほっこりとした甘み、フランボワーズの爽やかな酸味が絶妙なバランスのモンブランです。
- ・ブッシュ・ド・ノエル 950 円
雪の中で遊ぶジンジャーブレッドマンを表現した、可愛らしいミニサイズのブッシュ・ド・ノエル。チョコレートクリーム、キルシュクリーム、チェリーのコンポートをチョコレートのスポンジケーキでサンドし、チョコレートクリームを切り株風に絞りました。
- ・プレゼント BOX 950 円
チョコレートのリボンをかけてキュートに仕上げたプレゼントBOX 形のスイーツ。プレゼント BOX の中はさわやかな柚子風味のバタークリームとミルクィなホワイトチョコクリームを交互に重ねたオペラ風のケーキです。



<パン>

- ・ ごろごろリンゴと紅茶のパン 420 円
アールグレイ茶葉を練り込んだ生地にかスタードクリームを塗り、リンゴとカシューナッツを巻き込み焼き上げました。リンゴのやさしい甘みと紅茶の芳醇な香りが口の中に広がるスイーツパンです。



- ・ じゃがいもとベーコンのグラタンパン 450 円
バター風味のパン生地にベシャメルソース、じゃがいも、ベーコン、ブロッコリー、玉ねぎ、しめじをトッピングし、焼き上げました。シチューのような濃厚な味わいをお楽しみいただける、寒くなる季節にぴったりな惣菜パンです。



- ・ いちごのデニッシュ 550 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生クリームを絞り、いちごとブルー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。



※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)