

## シェラトン都ホテル大阪 ホテルでお花見気分を堪能 「桜×いちごスイーツフェア」開催

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、2023年3月1日（水）から3月31日（金）までの期間、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）およびカフェ&グルメショップ カフェベルにて「桜×いちごスイーツフェア」を開催します。

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、上品な香味の桜と甘くてジューシーないちごを合わせ、ピンクカラーをモチーフにした春らしく華やかなアフタヌーンティーをご用意します。また、お花畑をイメージしたいちごパフェのようなフローズンカクテルもご用意しておりますので、お食事後におすすめです。

カフェ&グルメショップ カフェベルでは、手土産や卒業・入学などのお祝い、お花見の席にもおすすめのスイーツおよびパン各種を販売します。

詳細は別紙をご参照ください。



レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）「桜×いちごアフタヌーンティー」

<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 : 06-6773-1097

## ■概要

【開催期間】 2023年3月1日（水）～3月31日（金）

### レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

#### 桜×いちごアフタヌーンティー

上品な香味の桜と甘くてジューシーないちごを合わせた華やかなアフタヌーンティーです。桜のパンナコッタやいちごの蜂蜜マリネなど、春を感じるピンクカラーのスイーツやセイボリーをお楽しみいただけます。

【販売時間】 14:00～18:00（平日は事前予約により 19:00 予約枠まで対応）

【料 金】 5,500 円

【メニュー】

・ウェルカムドリンク モクテル「Spring blossoms」

<スタンド上段から>

・1 段目

いちごの蜂蜜マリネ / いちごとチェリーのマCHEDONIA / 桜のエクレア / 桜といちごの最中

・2 段目

桜のパンナコッタ / チェリーとピスタチオのタルト / 桜といちごのバターサンド

・3 段目

桜といちごのスコーン / 白身魚、帆立貝柱、桜海老のテリーヌ 生ハム添え いちごのソース / 海老、いちご、クリームチーズのサンドウィッチ / クロケット トマトソース

・ドリンク

ロンネフェルトの紅茶、コーヒー、オリジナルブレンドティーの中からお選びください。

#### フローズンカクテル Strawberry Garden

桜の香りがほんのり漂う、お花畑をイメージしたいちごパフェのようなフローズンカクテルです。食後のデザートにもおすすめです。

【販売時間】 17:00～22:00（L.O.21:30）

【料 金】 2,800 円



※表示料金には、消費税およびサービス料（10%）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 2階 レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

営業時間 レストラン 6:30～21:00（L.O.20:30）

ラウンジ 10:00～22:00（L.O.21:30 ※フードは 20:30）

バー 17:00～22:00（L.O.21:30 ※フードは 20:30）

TEL 06-6773-1302（受付 10:00～19:00）

Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-eu/reserve>

## カフェ&グルメショップ カフェベル

【販売時間】 11:00～19:00 (いちごのカヌレ・ド・ボルドーおよび桜あんぱんは 8:00～19:00)

### 【商品概要】

- ・桜といちごのエクレア 450 円  
甘酸っぱいいちごとコクのあるピスタチオに上品な香味の桜を合わせました。パステルピンクのクリームや桜の花びらなどのデコレーションがキュートなエクレアです。
- ・桜のバスクチーズケーキ 直径 12 cm 1,600 円 カット 500 円  
濃厚なチーズとさわやかな酸味のグリオットチェリーがよく合う、淡いピンク色のバスクチーズケーキです。マスカルポーネチーズとクリームチーズをブレンドした生地に桜の花びらといちごのピューレを入れ、しっとり焼き上げます。
- ・いちごのカヌレ・ド・ボルドー 260 円  
外はカリッと中はもっちりとした食感をお楽しみいただけるカヌレ・ド・ボルドーのいちごフレーバーを期間限定でご用意します。
- ・桜あんぱん 250 円  
桜風味の餡をしっとりした食感のパン生地で包み焼き上げた、毎年人気のあんぱんです。トッピングした桜の花の塩漬けが良いアクセントとなり、さっぱりとした甘さに仕上げています。
- ・桜といちごのバターサンド 6 個入 2,500 円  
ドライいちごをアクセントに加えた桜風味のバタークリームをサクサクのサブレでサンドした、春を感じるバターサンドです。手土産や入学などのお祝いにもおすすめです。



※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 (イートイン) 8:00～18:30 (テイクアウト) 8:00～19:00  
TEL 06-6773-5582

※写真はイメージです。

※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。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

(以 上)