
シェラトン都ホテル大阪 話題のハイブリッドスイーツ「シュプリームクロワッサン」な 秋の新作スイーツ販売

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、2023年9月1日（金）から10月31日（火）までの期間、カフェ&グルメショップ カフェベルにて、ニューヨーク発祥のハイブリッドスイーツ「シュプリームクロワッサン」など秋の新作スイーツを販売します。

かわいい見た目が SNS でも話題の「シュプリームクロワッサン」は、うずまき状に焼きあげた丸いクロワッサンの中にクリームをたっぷり詰め、チョコレートやナッツなどでデコレーションしたスイーツパンです。チョコレートをコーティングした定番のカスタードなど3種類のフレーバーを販売します。

その他、秋の味覚「栗・さつまいも・かぼちゃ」をふんだんに使用したスイーツもご用意しておりますので、ご自宅用はもちろん、手土産にも最適です。

詳細は別紙をご参照ください。



「シュプリームクロワッサン」

<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

【販売期間】 2023年9月1日（金）～10月31日（火）

【販売時間】 11:00～19:00

【販売店舗】 中2階 カフェ&グルメショップ カフェベル

【商品概要】

シュプリームクロワッサン 各500円

・カスタード

クロワッサン生地の中に甘さ控えめの自家製カスタードクリームを入れ、チョコレートとナッツをトッピングしました。濃厚でコクのあるカスタードクリームとビターなチョコレート、香ばしいナッツが相性抜群の一品です。

・いちご

クロワッサン生地の中にいちごジャムなどを合わせたマスカルポーネクリームを入れ、いちご風味のチョコとドライいちごをトッピングしました。甘酸っぱいいちごとクリーミーでコクのあるマスカルポーネを合わせた、さわやかな酸味を楽しめる一品です。

・さつまいも

クロワッサン生地の中にさつまいものペーストを合わせた生クリームを入れ、ホワイトチョコとさつまいもの甘露煮をトッピングしました。さつまいものやさしい甘さと旨味が詰まったボリューム感がある一品です。



マロンチーズタルト 700円

栗のペーストを使用したコクのあるチーズタルトに生クリームと栗の渋皮煮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。

パタードゥース 700円

人気の蜜芋「紅はるか」を使用したスポンジ生地とスイートポテト、キャラメルムースを層にし、月見団子に見立てたスイートポテトをトッピングしました。さつまいもの素朴な甘さを活かしたスイーツです。

かぼちゃのヴェリーヌ 700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、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。ほろ苦いキャラメルソースがかぼちゃの自然な甘さを引き立てます。



※表示料金には、消費税が含まれています。

※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。

■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

(以上)