

---

## シェラトン都ホテル大阪 人気のモンブランもクリスマス仕様に 雪をイメージさせるホワイトカラーのスイーツを販売

---

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11月1日（水）から12月31日（日）までの期間、カフェ&グルメショップ カフェベルにて、冬の新作スイーツを販売します。

クリスマスシーズンにちなみ、ツリーをイメージした和栗のモンブランや真っ白なフロマージュ・ブランのムースなど雪を連想させるホワイトカラーのスイーツをご用意しました。いずれもなめらかな口どけをお楽しみいただける、冬におすすめのムースケーキです。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。



<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11月1日（水）～12月31日（日）

【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】

和栗のモンブラン 700円

渋皮栗入りのバニラムースの周りに和栗のクリームを絞り、ツリー形に仕上げたモンブラン。和栗の上品な甘みをご堪能ください。

ムース フロマージュ 700円

ベリーのムースとコンポートを真っ白なフロマージュ・ブランで包み込みました。さわやかな酸味となめらかな口どけをお楽しみいただけるムースケーキです。

洋梨のヴェリーヌ 700円

洋梨のムースと洋梨のジュレをマスカルポーネのムースで包み、洋梨のコンポートをトッピングしました。洋梨のとろけるような食感と芳醇な香りをお楽しみいただけるグラススイーツです。



※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

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

(以上)