
シェラトン都ホテル大阪 5色の鬼が勢ぞろい「節分スイーツ&恵方巻」 2024年1月9日(火)から予約受付開始

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、2月3日の節分にちなみ、カフェ&グルメショップ カフェベルにて「節分スイーツ」を、日本料理 うえまちにて「うえまち恵方巻」を販売します。

節分スイーツは、毎年ご好評をいただいている鬼ケーキに青鬼ケーキが新登場。青鬼ケーキはさわやかな酸味と香りが楽しめるカシスフレーバーのムースケーキです。ぜひ5種類の食べ比べをお楽しみください。

なお、ご予約受付は2024年1月9日（火）より開始します。
詳細は別紙をご参照ください。



カフェ&グルメショップ カフェベル 節分スイーツ「鬼ケーキ」

<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

節分スイーツ

【販売店舗】中2階 カフェ&グルメショップ カフェベル

【ご予約期間】2024年1月9日(火)～1月28日(日)

【お渡し日時】2024年2月1日(木)～2月3日(土) 12:00～19:00

【商品概要】

- ・鬼ケーキ 各700円
青鬼：バニラのムースとカシスのジュレをカシスのムースで包み込みました。甘酸っぱいカシスとコクのあるバニラが絶妙なバランスのムースケーキです。
赤鬼：ベリーのムースといちごのジュレをマスカルポーネのムースで包み込んだ、さっぱりとした味わいのムースケーキです。
黒鬼：キャラメルでソテーしたバナナをミルクチョコレートのムースで包み込んだ、濃厚な味わいのムースケーキです。
黄鬼：マンゴ어의ムースとジュレをマスカルポーネのムースで包み込んだ、さわやかな甘さのムースケーキです。
緑鬼：ピスタチオのムースとジュレをマスカルポーネのムースで包み込んだ、濃厚でコクのあるムースケーキです。

- ・恵方巻ロール
1本(16.5cm) 1,700円
七福神にちなみ、7種類のフルーツを入れたロールケーキを海苔に見立てたチョコレートで巻きました。



■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>

うえまち恵方巻 <限定 300本>

鰻、蟹、海老、玉子など7種類の具を職人が一本ずつ丁寧に巻き込んだ本格的な太巻寿司です。

【販売店舗】3階 日本料理 うえまち

【ご予約期間】2024年1月9日(火)～2月2日(金)

【お渡し日時】2024年2月3日(土) 11:30～14:00 / 15:00～19:00

【料金】1本 3,000円



※当日販売分は数に限りがございますので、事前のご予約をおすすめします。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3階 日本料理 うえまち

営業時間 11:30～14:30 / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

TEL 06-6773-1253

※写真はイメージです。

※表示料金には、消費税が含まれています。

※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)