

シェラトン都ホテル大阪 イースターをテーマに、いちごをふんだんに使用したスイーツなどが楽しめる 「いちご×イースターフェア」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、2024年3月1日（金）から4月30日（火）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「いちご×イースターフェア」を開催します。

昨年初めて開催し、好評をいただいた「イースターフェア」に今年は人気のいちごをプラスし、さらにパワーアップしてお届けします。

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、いちごをふんだんに使用したイースターモチーフのスイーツが楽しめるアフタヌーンティーおよびカクテルをご用意します。

また、カフェ&グルメショップ カフェベルでは、ご自宅でもお楽しみいただけるようアフタヌーンティーの中に入っている“ひよこ”と“うさぎ”をモチーフにしたスイーツを販売します。

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）「アフタヌーンティー ～Spring Celebration～」

<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】2024年3月1日（金）～4月30日（火）

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

アフタヌーンティー ～Spring Celebration～

ひよこがキュートないちごのムース、かくれんぼするうさぎを表現したいちごのプリン、卵形の容器に入れたパンナコッタなど、春の訪れを祝うイースターをテーマにしたアフタヌーンティーです。イースターの象徴である卵を使用したセイボリーとともに楽しみください。

【販売時間】14:00～18:00 ※前日17:00までにご予約ください。

【料 金】平日6,000円 / 土・日・祝日6,500円

【メニュー】

- ・ウェルカムドリンク「シトラスソーダ」

<スタンド上段から>

・1段目

イースターチックといちごのムース / にんじん畑のレモンタルト / 卵に見立てたパンナコッタ / 肉球マドレーヌとエッグマカロンのプロシエット

・2段目

イースターバニーのモフモフお尻 いちごプリン / 鳥の巣に見立てたシュークリームとアーモンドドラジェ / いちごとクリームチーズのスコーン

・3段目

いちごのミモザサラダ / うずら卵のスコッチエッグ / シーフード フォカッチャ

・ドリンク

ロンネフェルトの紅茶、オリジナルブレンドティー、コーヒー、コールドプレスジュースなど、約20種類のメニューをフリーフローでお楽しみいただけます。

カクテル ～Easter Egg～

いちごをふんだんに使用し、イースターエッグをイメージしたアレンジカクテルを二種類ご用意します。

【販売時間】17:00～23:00 (L.O.22:30)

【商品概要】

- ・ストロベリー グラスホッパー 1,800円
いちごのリキュールをベースに、カカオとミントのリキュールなどを加えた、チョコミント好きの方におすすめのクリーミーなカクテルです。
- ・ストロベリー ダイキリ 1,800円
ラムとライムジュースを合わせたスタンダードカクテル「ダイキリ」にいちごを加えアレンジした、フルーティーな味わいのカクテルです。



※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 10:00～23:00 (L.O.22:30 ※フードは20:30)

バー 17:00～23:00 (L.O.22:30 ※フードは20:30)

カフェ&グルメショップ カフェベル

【販売時間】 11:00~19:00

【商品概要】

- ・ イースター チック 700 円
ひよこと卵でイースターを表現したキュートなムースケーキです。
ベリーのみとジュレをいちごのムースで包み込み、ひよこ形のミニケーキとアーモンドドラジェをトッピングしました。
- ・ イースター バニー 700 円
にんじん畑でかくれんぼするうさぎを表現した、見た目も可愛いいちごプリンです。甘酸っぱいいちごとミルクのコクを味わえるなめらかな食感のいちごプリンに、土に見立てたチョコサブレ、にんじんに見立てたいちごをトッピングしました。
- ・ いちごタルト 700 円
風味豊かなアーモンドクリームとタルト生地に、あっさりとしたカスタードクリーム、生クリーム、いちごをトッピングしました。
- ・ いちごのレアチーズケーキ 700 円
デンマーク産のクリームチーズで仕上げたレアチーズとカルダモンで風味付けしたいちごゼリーを層にし、見た目も鮮やかに仕上げました。いちごの甘酸っぱさとクリームチーズの酸味が絶妙な、さわやかな味わいのチーズケーキです。
- ・ プレミアムショートケーキ 850 円
甘酸っぱいいちごとなめらかでコクのある生クリームを、しっとりと焼き上げたスポンジ生地でサンドしました。
- ・ いちごのカヌレ・ド・ボルドー 270 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。



※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 8:00~19:00

TEL 06-6773-5582

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

※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。

(以 上)