

シェラトン都ホテル大阪 ホテルでお花見気分を堪能「桜フェア」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、カフェ&グルメショップ カフェベルおよび日本料理 うえまちにて「桜フェア」を開催します。

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各種を販売します。

また、日本料理 うえまちでは、春の食材を使用した色鮮やかなお料理を盛り込んだ手提げ弁当をご用意します。

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 桜スイーツ

<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）

カフェ&グルメショップ カフェベル

【販売時間】11:00～19:00（桜あんぱんは8:00～19:00）

【商品概要】

- ・桜あんぱん 270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。
- ・桜といちごのエクレア 500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12cm 1,800円 カット550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。
- ・桜といちごのバターサンド 6個入 2,500円 1個400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 8:00～19:00

TEL 06-6773-5582

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

日本料理 うえまち

春爛漫 花見膳

手提げ弁当には花見団子など、春を感じる色鮮やかなお料理が盛り込まれています。別皿で提供する造りやちらし寿司、デザートは、見た目も華やかな春らしい盛り付けで、ホテルにいなながらお花見気分をお楽しみいただけます。

【料 金】お一人様 6,000円（4月1日～ 6,500円）

【メニュー】

造り三種盛り合わせ / 手提げ弁当（上箱：菜の花 黄身餡、花見団子、焼魚など / 下箱：竹の子、南京田舎煮など） / 天ぷら（海老、いか、野菜三種） / 吸物 / ちらし寿司 / 水菓子（豆乳ゼリー）



※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 3階 日本料理 うえまち

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

定休日 月曜日 (祝日の場合は営業)

TEL 06-6773-1253

Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-uemachi/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)