
シェラトン都ホテル大阪 シャインマスカットや秋の味覚「いも・くり・なんきん」を堪能 「秋の新作スイーツ&パン」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、2024年9月1日（日）から10月31日（木）までの期間、カフェ&グルメショップ カフェベルにて、高級フルーツ「シャインマスカット」や秋の味覚の中でも人気のある「いも・くり・なんきん」などをお楽しみいただけるスイーツおよびパンを販売します。一足早い秋の味わいをご堪能ください。

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：06-6773-3322

■概要

【販売期間】 2024年9月1日（日）～10月31日（木）
※渋皮栗のマロンパイは10月1日（火）から販売します。

【販売時間】 スイーツ 11:00～19:00 / パン 8:00～19:00

【商品概要】

<スイーツ>

- ・かぼちゃのヴェリーヌ 650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、ナッツのキャラメリゼ、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。ほろ苦いカラメルソースがかぼちゃの自然な甘さを引き立てます。
- ・マロンチーズタルト 650円
栗のペーストを使用したコクのあるチーズタルトに渋皮栗の甘露煮を入れ、生クリーム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。
- ・シャインマスカットのショートケーキ 700円
シャインマスカットと生クリームをふんわりと焼き上げたジェノワーズ生地です。シャインマスカットのさわやかで上品な甘みをお楽しみください。
- ・紫芋のモンブラン 700円
洋梨のムースの周りに紫芋のクリームを絞り、ナッツを散りばめたきれいな紫色のモンブラン。洋梨の濃厚な甘みと紫芋の素朴な甘さをお楽しみください。
- ・いちじくとマスカルポーネのヴェリーヌ 700円
赤ワインを染み込ませたサバランに、マスカルポーネのムース、いちじくのコンポートとジュレを層にし、フレッシュいちじくを飾りました。赤ワインといちじくの芳醇な香りが広がる大人味のグラスデザートです。

<パン>

- ・さつまいものデニッシュ 350円
デニッシュ生地にはダイス状のさつまいもとさつまいもクリームを入れて焼き上げ、さつまいもと相性の良い黒胡麻をちりばめました。
- ・渋皮栗のマロンパイ 380円
渋皮栗の甘露煮とカスタードクリームをパイ生地です。バターが香るサクサクのパイと栗の芳醇な味わいをお楽しみください。
- ・茄子とベーコンのピザパン 380円
自家製のトマトソースと茄子、ベーコン、トマト、オリーブ、チーズをトッピングし焼き上げた惣菜パン。お酒のおつまみとしてもおすすめです。

※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。

■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)

