

シェラトン都ホテル大阪 「シャインマスカット」や「いも・くり・なんきん」など秋の味覚をモンスターに 「ハロウィーンスイーツフェア」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10月1日（火）から10月31日（木）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、「ハロウィーンスイーツフェア」を開催します。

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、高級フルーツ「シャインマスカット」や秋の味覚「いも・くり・なんきん」を使用し、お墓やミイラなどをモチーフにしたスイーツが楽しめるアフタヌーンティーをご用意します。また、ヴァンパイアの血をイメージしたカクテルなどもご用意しておりますので、お食事後におすすめです。

カフェ&グルメショップ カフェベルでは、かぼちゃ本来の自然な甘みを味わえる、ジャック・オー・ランタンを模ったパンプキンパイなど毎年ご好評をいただいているキュートなスイーツとパンに加え、今年はフランケンシュタインをモチーフにしたスイーツなどが新登場。ハロウィーンパーティーやお子様へのお土産に最適です。

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）「ハロウィーン アフタヌーンティー」

<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

【開催期間】2024年10月1日（火）～10月31日（木）

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

ハロウィーン アフタヌーンティー <シャインマスカットと秋の味覚> ～お淑やかなモンスター達のエレガンスハロウィーン～

目玉が浮かぶぶどうのゼリーや墓場をイメージしたパンプキンプリンなどを高級フルーツ「シャインマスカット」や秋の味覚「いも・くり・なんきん」を使用し、カラフルでかわいいハロウィーンスイーツに仕上げました。クモの巣に見立てたチュイルや目玉が付いたシャインマスカットをあしらったハロウィーン仕様の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「ヴァンパイア・ネーブル」

<スタンド上段から>

・1 段目

小さなフルーツをお届け みかんのジャック・オー・ランタン / シャインマスカットとぶどうの2色ゼリー“グリーン・アイズ” / シャインマスカットのエメラルドショートケーキ / 紫芋のモンブラン “プチトルネード・モンスター”

・2 段目

いちごのパクンモンスター いちじくとバニラムースのタルト / パンプキンプリン 墓場風 / クルミと栗のブラウニー マスカットスライム達の晩餐会 / さくさくゴロゴロ寝そべりミイラのりんごパイ

・3 段目

シャインマスカットと海老のサラダ レモン風味 / シャインマスカットとローストビーフのココット / パンプキンとロースハムのサンドウィッチ イカ墨のチュイル添え

・スイートポテトとメープルシュガーのスコーン

・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。

ハロウィーン アフタヌーンティー スイーツ付ディナー

コース料金にお一人様 3,000 円を追加していただくとコースのデザートをハロウィーン アフタヌーンティーのスイーツ 2 段に変更します。アフタヌーンティーの提供時間にご利用いただけないという方やお仕事帰りのディナーにおすすめです。

【販売時間】17:00～21:00 (L.O.20:00)

※前日 17:00 までにご予約ください。

【料 金】アフタヌーンティースイーツ付 ウィークデーディナー <平日限定> 8,500 円

アフタヌーンティースイーツ付 コース「プチナチュラル」10,300 円

【メニュー】オードブル / スープ / メインディッシュ / ハロウィーン アフタヌーンティー <シャインマスカットと秋の味覚> ～お淑やかなモンスター達のエレガンスハロウィーン～ スイーツ 2 段 / コーヒーまたは紅茶



カクテル

【販売時間】 17:00～23:00 (L.O.22:30)

【商品概要】

- ・ Bloody hulk 1,900 円
美しいブルーが魅惑的なフルーツリキュール「ヒプノティック」にブランデーを加えるとグリーンに変化し、血に見立てたベリーシロップを加えると真っ赤に染まる、色と味の変化が楽しめるカクテルです。
- ・ Chill of Ghost 2,300 円
ブラッディーバスで癒されているゴーストをイメージしたデザートカクテル。ゴーストを模した柑橘系のフローズンが赤ワインとチョコレートクリームリキュールをベースに仕上げた液体に溶けると、オレンジットのような甘くほろ苦い大人の味わいをお楽しみいただけます。



※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 10:00～21:00 (L.O.20:30)

バー 17:00～23:00 (L.O.22:30 ※フードは 20:30)

TEL 06-6773-1302 (受付 10:00～19:00)

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

カフェ&グルメショップ カフェベル

【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>

- ・ ミイラエクレアの棺 650 円
棺をモチーフにしたブラックココアのシュー生地に、カシスのムースを入れ、生クリームを搾りました。棺の中から覗いているミイラがキュートなエクレアです。
- ・ ミニフランケンのピスタチオムース 700 円
フランケンシュタインをモチーフにした新作のムースケーキ。甘酸っぱいベリーのムースとコクのあるピスタチオのムースを合わせ、ナッツ入りのチョコレートをコーティングしました。
- ・ いちごのパックンモンスター マスカルポーネのムース 700 円
赤ワインシロップを染み込ませたサバランの上に、マスカルポーネのムース、いちじくのコンポートといちごのジュレを重ね、モンスターの口に見立てたいちごをトッピングしました。



<パン>

- ・チョコ食べすぎてまんぷく コウモリパン 300円
炭パウダーを練り込んだ生地とクッキー生地で作った目や口を付け、チョコカスタードクリームを入れて焼き上げました。食べすぎでぼっちゃり気味のコウモリを表現したキュートなスイーツパンです。
- ・ミイラソーセージパン 300円
ハロウィン商品の中でも人気があったミイラソーセージパンが3年ぶりに復活します。カレー風味のソーセージをもちりとしたパン生地で巻き込み、ミイラを表現しました。
- ・パンプキンパイ 350円
かぼちゃ餡とカスタードクリームをデニッシュ生地で包み、焼き上げました。サクサクした食感とバターとジャック・オー・ランタンの芳醇な香り、かぼちゃのやさしい味わいを楽しめる、ジャック・オー・ランタンを模ったパンプキンパイです。



※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>



1階ロビー

館内装飾もハロウィン仕様で一層華やかに

1階ロビーにフォトスポットを設置するほか、ハロウィンメニューを提供するレストランにて、ハロウィン装飾を施します。



都ホテルズ&リゾーツ ハロウィンデジタルサイネージ

ハロウィン仕様のデジタルサイネージも掲示し、ハロウィンムードをさらに盛り上げます。

※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。

(以 上)