

シェラトン都ホテル大阪 あわてんぼうのスノーマンから一足早いクリスマスプレゼント 第1弾はグリーンをテーマカラーに「クリスマス 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11月1日（金）から11月30日（土）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、もみの木やヒイラギなどクリスマスに欠かせない植物を連想するグリーンをテーマカラーに、フェア第1弾として「Christmas Sweets Fair -Green-」を開催します。第2弾は12月1日（日）から、テーマカラーをレッドに変更し「Christmas Sweets Fair -Red-」を開催します。

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、「あわてんぼうのスノーマンがクリスマス前にやってきた」をテーマに、スノーマンやトナカイを模っ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、デザート感覚で楽しめるクリスマスツリーをイメージしたカクテルもご用意しますので、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、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アイテムから派生したスイーツを3種類販売します。

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）「クリスマス 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11月1日（金）～11月30日（土）

12月はテーマカラーをレッドに変更し「Christmas Sweets Fair -Red-」を開催します。

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

クリスマス アフタヌーンティー あわてんぼうのスノーマン ～フィンランドからの贈り物～

「あわてんぼうのスノーマンがクリスマス前にやってきた」をテーマに、スノーマンやトナカイなどクリスマスモチーフのかわいいスイーツが楽しめるアフタヌーンティー。マスカットやキウイを使用し、テーマカラーのグリーンを基調としたスイーツもお楽しみいただけます。セイボリーは“サンタクロースの国”フィンランドのクリスマス料理「ヨウルキンック（クリスマスハム）」やフィンランド風グラタン「ラーティッコ」などをご用意します。

【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「アップルツリー」

<スタンド上段から>

・1 段目

休憩中トナカイのキャラメルポワール / シャインマスカットのプチショートケーキ / 和梨と白ワインのヴェリーヌ ロヴァニミエの空

・2 段目

あわてんぼうのスノーマン / いちごムースとチョコクリームオブッシュ・ド・ノエル 大自然の息吹 / ライムのタルト ロリポップベアーのおうち / チーズクリームのマカロン クリスマスツリー

・3 段目

フィンランドのクリスマス料理「ヨウルキンック」 / ビーツとリンゴのサラダ / フィンランド風グラタン「ラーティッコ」

・リンゴとシナモンのスコーン

・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。

クリスマス 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クリスマス 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

シャンパンフリーフロー付 プラス 4,500 円

【メニュー】オードブル / スープ / メインディッシュ / クリスマス アフタヌーンティースイーツ 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】

- ・ Early shining tree 2,300 円
デザート感覚でお楽しみいただける、クリスマスツリーをイメージしたフロズンカクテル。マスカットの華やかな香味とチョコミントの清涼感をお楽しみください。



※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】 11:00～19:00

【商品概要】

- ・ トナカイのキャラメルポワール 700 円
チョコレートクリームでトナカイを立体的に表現したムースケーキ。洋梨のソテーをやさしい甘さの洋梨ムースとほろ苦いキャラメルムースで包み込みました。
- ・ 和梨と白ワインのヴェリーヌ 700 円
和梨のみずみずしさとシャキシャキ食感をお楽しみいただけるさっぱりとした味わいのグラスデザート。杏仁豆腐に和梨とキウイ、白ワインジュレを重ね、アクセントに青リンゴソースを加えました。
- ・ ブッシュ・ド・ノエル 750 円
甘酸っぱいいちごとビターなチョコレートのバランスが絶妙なミニサイズのブッシュ・ド・ノエル。いちごムースとチョコレートクリームをスポンジ生地で巻き込み、チョコレートクリームとビスキュイで切り株風に仕上げました。



※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)