

シェラトン都ホテル大阪 おひとり様サイズのクリスマスケーキなど「冬のスイーツ&パン」販売 「バイカラークロワッサン」も新登場

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12月31日（火）までの期間、カフェ&グルメショップ カフェベルにて、サンタクロースやスノーマンをイメージしたおひとり様サイズのクリスマスケーキや、シチューのような濃厚な味わいのじゃがベーコンパンなど、寒くなる季節にぴったりのスイーツおよびパンを販売します。また、鮮やかなツートンカラーが目を引く、バイカラークロワッサンも二種類販売します。

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11月1日（金）～12月31日（火）

※サンタクロースおよびスノーマンは12月1日（日）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>

- ・レモンクリームとホワイトチョコのエクレア 700円
クリスマスの煌めきをイメージしデコレーションを施した鮮やかな黄色が目を引くエクレア。レモンクリームの酸味とホワイトチョコクリームのまろやかな甘みが相性抜群です。
- ・サンタクロース 750円
サンタクロースをモチーフにした新作のケーキ。
ケーキの中は、コーヒシロップを染み込ませた生地とマスカルポーネクリームを層にした、ビターな味わいのティラミスです。
- ・スノーマン 750円
マシュマロのマフラーでおめかししたキュートな雪だるま形のムースケーキ。ヨーグルトムースの中にみかんのコンフィチュールを入れ、さっぱりとした味わいに仕上げました。
- ・森のクマさんタルト 750円
マカロンとチーズクリームで仕上げたクリスマスツリーやクマのミニチョコケーキなどを飾った、さわやかな酸味が魅力のライムタルトです。
- ・季節のフルーツタルト 750円
チーズタルトの上に季節のフルーツをたっぷりトッピングした贅沢なタルト。チーズのコクとフルーツのさわやかな酸味が絶妙なバランスでお楽しみいただけます。
- ・いちごのショートケーキ 750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。
- ・紅茶のカヌレ・ド・ボルドー 260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・ボルドーに、紅茶の芳醇な香りが口いっぱいに広がる紅茶フレーバーが期間限定で登場。牛乳にアールグレイ茶葉を入れ、一晩かけて抽出したミルクティーを生地と合わせ焼き上げます。



<パン>

・ワインブレッド 200円

赤ワインを生地に練り込み、ローストしたカシューナッツ、サルタナレーズン、クリームチーズを入れて焼き上げました。召し上がる前に少し温めていただくと風味も増し、より一層美味しくお召し上がりいただけます。



・バジルトマトウインナー 360円

バジルを練り込んだ生地に自家製のトマトソースを塗り、ウインナーをトッピングし焼き上げました。相性の良い組み合わせのバジルとトマトにジューシーなウインナーを合わせた惣菜パンは、朝食やお酒のおつまみにもおすすめです。



・じゃがベーコン 380円

じゃが芋、ベーコン、玉ねぎ、しめじをベシャメルソースで絡め、モッツアレラチーズをのせて焼き上げました。シチューのような濃厚な味わいをお楽しみいただける、寒くなる季節にぴったりの惣菜パンです。



バイカラークロワッサン新登場

鮮やかなツートンカラーが目を引くバイカラークロワッサンが新登場。赤はいちごジャム、黒はコーヒークリームが入っています。

各 280円



※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)