

シェラトン都ホテル大阪 「いちご」×「美女と野獣」がテーマのアフタヌーンティーなど 旬のいちごを満喫できる「いちごフェア」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、2025年1月8日（水）から2月28日（金）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、「いちごフェア」を開催します。

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、フランスの民話「美女と野獣」をテーマに、野獣をモチーフにしたムースケーキやティーポットに見立てたシュークリームなどが楽しめる、旬のいちごと物語のキーアイテムである“バラ”で彩られた華やかなアフタヌーンティーをご用意します。また、いちごとホワイトチョコを合わせた鮮やかなピンク色のデザートカクテルもご用意しておりますので、お食事後にぜひお楽しみください。

カフェ&グルメショップ カフェベルでは、「美女と野獣」のスイーツを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をアレンジしたスイーツを3種類販売します。その他、いちごタルトやいちごとクリームチーズのマフィンなど、いちごを存分に楽しめるスイーツおよびパン各種も販売します。甘酸っぱくてジューシーないちごを、スイーツやカクテルなどさまざまなスタイルでお楽しみください。

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）「プリンセス アフタヌーンティー ～いちご×美女と野獣～」

<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】2025年1月8日（水）～2月28日（金）

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

プリンセス アフタヌーンティー ～いちご×美女と野獣～

美女と野獣、ティーポット、キャンドル、時計などをモチーフにしたスイーツでティースタンドを飾り、「美女と野獣」の世界観を表現したアフタヌーンティー。旬のいちごをふんだんに使用し、物語のキーアイテムである“バラ”を散りばめた色鮮やかなスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。

【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「Princess of yellow rose」

<スタンド上段から>

・1段目

プリンセスのドレス風 柑橘ゼリー / ビースト ～いちごと紅茶のムース～ / キャンドル ショートケーキ / いちごとバラのマカロン

・2段目

ティーポットシュー / 時計タルトフレーズ / ベリーのマCHEDONIA

・3段目

いちごと生ハムのサラダ / ローストポーク ラズベリーのマデラソース / いちごとスモークサーモンのオープンサンド

・いちごとクリームチーズのスコーン

・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。

プリンセス アフタヌーンティー ～いちご×美女と野獣～ 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プリンセス アフタヌーンティー～いちご×美女と野獣～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「Nature -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 / プリンセス アフタヌーンティー ～いちご×美女と野獣～ スイーツ2段 / コーヒーまたは紅茶



カクテル「クレア&ルージュ」

甘酸っぱいいちごにミルクィなホワイトチョコがバランスよく調和した、見た目も華やかなデザートカクテル。ストロベリーリキュールとホワイトチョコリキュールをベースに、赤ワインとカシスを合わせ、鮮やかなピンク色に仕上げました。

【販売時間】 17:00～23:00 (L.O.22:30)

【料 金】 1,900 円



※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

「美女と野獣」 Sweets

【販売時間】 11:00～19:00

【商品概要】

- ・ビースト ～いちごと紅茶のムース～ 750 円
いちごのコンポートを紅茶のムースで包み込んだ、野獣のコスチュームをモチーフにしたムースケーキ。いちごと紅茶の上品な香味が口の中に広がります。
- ・ティーポットシュー 700 円
ティーポットの形をしたオシャレでフォトジェニックなシュークリーム。ビスケット生地をのせて焼き上げたシュー生地に、いちごクリーム、いちごジャム、生クリームを詰め、いちごやエディブルフラワーを飾りました。
- ・フラワーヴェリーヌ 700 円
トンカ豆のパンナコッタにオレンジとグレープフルーツのジュレを重ね、生クリームとバラを飾り、見た目も華やかに仕上げました。トンカ豆の豊かな香味とさわやかな柑橘が相性抜群のグラスデザートです。



Strawberry Sweets & Bread

【販売時間】 11:00～19:00 / パン 8:00～19:00

【商品概要】

<スイーツ>

- ・フレジェ 800 円
いちごをふんだんに使用した、見た目も華やかなフランス版ショートケーキ。まろやかなカスタードクリームとフレッシュないちごを、ピスタチオ生地でサンドしました。
- ・いちごのモンブラン 800 円
アーモンドクリームのタルト生地に、コクのあるチーズクリーム、いちごクリームを絞り、モンブラン風に仕上げました。甘酸っぱいいちごとチーズのさわやかな酸味が楽しめる、可憐なピンク色のモンブランです。



・いちごタルト 800円
風味豊かなアーモンドタルト生地に甘酸っぱいいちごジャムを入れ、あっさりとしたカスタードクリームといちごをトッピングしました。



・フローズン・リチ 750円
ライチのムースとジュレをいちごのムースで包み込みました。さっぱりとした味わいで、お食事後のデザートにもぴったりです。



・いちごのレアチーズケーキ 750円
デンマーク産のクリームチーズで仕上げたレアチーズとカルダモンで風味付けしたいちごゼリーを層にし、見た目も鮮やかに仕上げました。いちごの甘酸っぱさとクリームチーズの酸味が絶妙な、さわやかな味わいのチーズケーキです。



・いちごプリン 750円
甘酸っぱいいちごとミルクのコクを味わえる、なめらかな食感のいちごプリンに、いちごの果肉感を楽しめる濃厚ないちごソースを流し、生クリームやいちごなどをトッピングしました。



・いちごのカヌレ・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、いちごフレーバーが期間限定で登場。カヌレ生地にもストロベリーリキュールと溶かしたホワイトチョコを合わせ、じっくり焼き上げました。



<パン>

・いちごとクリームチーズのマフィン 320円
バターをたっぷり練り込んだマフィン生地に、ドライいちごとクリームチーズを入れ、しっとり焼き上げました。いちごの酸味とさっぱりとしたクリームチーズがよく合います。



・いちごアーモンドチョコデニッシュ 300円
デニッシュ生地でいちごフレーバーのチョコレートクリームを包み、スライスアーモンドをトッピングしました。香ばしいアーモンドチョコと甘酸っぱいいちごが絶妙な、毎年人気のデニッシュです。



※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>

※写真は全てイメージです。

※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)