
シェラトン都ホテル大阪 「Valentine's Fair 2025」 一夜限りのバレンタインディナーや新作スイーツ&パンが登場

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、2025年2月1日（土）から2月14日（金）までの期間、カフェ&グルメショップ カフェベルおよびレストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）にて、バレンタイン限定商品を販売します。

カフェ&グルメショップ カフェベルでは、クマとハートのマカロンがキュートなチョコレートブラウニーが新登場。その他、ガトーショコラやチョコパイなどチョコレートの魅力を存分にご堪能いただけるスイーツおよびパンをご用意しておりますので、大切な方へのプレゼントはもちろん、自分へのご褒美にもおすすめです。

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、バレンタインデー当日の2月14日（金）限定でディナーコースを販売します。また、カフェラテのような味わいのチョコレートカクテルもご用意しておりますので、甘いものが苦手な方や食後のお口直しにおすすめです。

詳細は別紙をご参照ください。



カフェ&グルメショップ カフェベル バレンタインスイーツ

<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：06-6773-1097

■概要

バレンタイン スイーツ

【販売期間】 2025年2月1日(土)～2月14日(金)

【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>

- ・チョコレートブラウニー 2,500円
バナナの自然な甘さと香ばしいクルミをアクセントに加えたチョコレートブラウニー。しっとりと焼き上げたブラウニーにバニラとチョコのくまマカロン、ハート形のフランボワーズマカロンをトッピングしました。
- ・ガトーショコラ 750円
クルミを食感のアクセントに加え、ほんのりラム酒をきかせた大人味のガトーショコラ。しっとりとした食感をお楽しみいただくため、湯煎でじっくり焼き上げます。トッピングの生クリームとともにお召し上がりいただくとさらにまろやかに、ガトーショコラの甘みを引き立てます。
- ・ショコラブーケ 750円
花束をイメージしデコレーションした、プレゼントにおすすめのチョコレートケーキ。ココアのスポンジ生地、チョコレートガナッシュ、チョコレートムースを層にしたケーキをスイートチョコレートでラッピングし、ベリーを添えました。
- ・チョコレートのカヌレ・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、カカオの芳醇な香りとコクが楽しめるチョコレートフレーバーが期間限定で登場。チョコレートとココアパウダーを生地に合わせ、じっくり寝かせて焼き上げました。

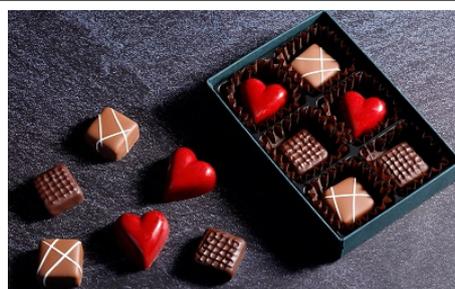
<パン>

- ・クランベリーショコラロール 380円
バターをたっぷり加えたココア生地にカスタードクリーム、クランベリー、チョコチップ、アーモンドを加え焼き上げました。チョコレートの甘みにクランベリーの酸味とカリッと香ばしいアーモンドがよく合います。
- ・チョコパイ 380円
ココアパウダーを練り込んだパイ生地でカスタードクリーム、オレンジピール、チョコレートを包み、焼き上げました。オレンジのさわやかな酸味と苦みがチョコレートの濃厚な味わいを引き立てます。

**チョコレートギフト BOX**

アールグレイ、パレ ダルジャン、フランボワーズのフレーバーを詰め合わせたギフト BOX です。

【料金】 6個入 2,700円



※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>

バレンタイン スペシャルディナー

【販売日】2025年2月14日(金)

【販売時間】17:00~21:00 (L.O.20:00)

【料金】お二人様 25,000円 (お一人様追加料金 12,500円)
ペアリングドリンク付
(ワインまたはティー 各3種)

【メニュー】

- ・アミューズ
- ・スモークサーモンと鯛のマリネ いちごのファルシー
雲丹、イクラと共に いちごの甘酸っぱいソースで
- ・魚介類と野菜のクリームスープ
- ・タラのグラチネとオマール海老のポワレ 白ワインの香り
- ・牛フィレ肉と鶏肉ムースのカダイフ巻き焼 フォアグラを添えて トリュフ風味のマデラ酒ソース
- ・デザート
- ・コーヒー



バレンタイン カクテル「デミタス ショコラ」

チョコレートリキュールにエスプレッソリキュールや生クリームなどを合わせ、カフェラテのような味わいに仕上げた、食後におすすめのデザートカクテルです。

【販売期間】2025年2月1日(土)~2月14日(金)

【販売時間】17:00~23:00 (L.O.22:30)

【料金】2,000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>

※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)