

## シェラトン都ホテル大阪 旬のいちごと桜色のスイーツで春を満喫 「和」をテーマにしたアフタヌーンティーなど「いちご×桜フェア」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3月1日（土）から4月30日（水）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、2025年2月28日（金）まで開催している「いちごフェア」の第2弾として、春を象徴する花「桜」をプラスし、「いちご×桜フェア」を開催します。

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、「和」をテーマに、旬のいちごと上品な香味の桜に抹茶や餡など和の食材を合わせたスイーツとセイボリーが楽しめるアフタヌーンティーをご用意します。また、桜フレーバーのカクテルもご用意しておりますので、お花見後のメの一杯にもおすすめです。

カフェ&グルメショップ カフェベルでは、毎年人気の桜あんぱんをはじめ、いちごのレッドと桜のパステルピンクに彩られた春のスイーツを販売します。

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）「いちご×桜アフタヌーンティー ～Japonesque～」

<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3月1日（土）～4月30日（水）

### レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

#### いちご×桜アフタヌーンティー ～Japonesque～

旬のいちごに桜のエッセンスや抹茶など、和のテイストをプラスしたアフタヌーンティー。抹茶や粒あんを使用した桜のブラン・マンジェや桜餅をイメージしたオムレット、鮮やかなベリーソースでお召し上がりいただく生ハムのサラダなど、春を感じる桜色のスイーツとセイボリーをお楽しみください。

【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「花桜」

<スタンド上段から>

・1段目

いちごと桜のミルフィーユ / 桜のテリーヌ / いちごのマチェドニア

・2段目

いちごタルト / 桜花 / クランベリーのスコーン

・3段目

生ハムサラダ ベリーのディップソース / 帆立貝のカダイフ包み いちごのラヴィゴットソース / スモークサーモンとアボカドのサンドウィッチ

・別皿

桜餅風オムレット / 抹茶ブッセ

・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。

#### いちご×桜アフタヌーンティー ～Japonesque～ スイーツ付ディナー

コース料金にお一人様3,500円を追加していただくとコースのデザートをいちご×桜アフタヌーンティー～Japonesque～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-（メイン肉料理）」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 / いちご×桜アフタヌーンティー～Japonesque～ スイーツ2段 / コーヒーまたは紅茶



## カクテル「SAKURA Spritzer (桜スプリッツァー)」

白ワインとソーダを合わせたカクテル「スプリッツァー」に桜リキュールとプラムリキュールを加えアレンジした、フルーティーな味わいのカクテルです。シナモンスティックをマドラーのように数回かき混ぜると、シナモンのエキゾチックな風味がふんわり広がります。



【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

### Sweets & Bread

【販売時間】 11:00～19:00 / パン 8:00～19:00

【商品概要】

<スイーツ>

・桜花 750 円

小倉あんの甘みと塩漬けた桜の花のほのかな塩味が絶妙な、日本茶との相性も良い和テイストのブラン・マンジェ。小倉あんのムース、桜のブラン・マンジェ、いちごのジュレを層にし、桜の花の塩漬けをトッピングしました。



・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。



・トンカ 800 円

チョコレートムースとラズベリーのジュレをトンカ豆のムースで包み込んだ、可憐なパステルピンクのムースケーキ。バニラに桜やスパイスを加えたような豊かな香味のトンカ豆とほろ苦いチョコレート、甘酸っぱいベリーのマリアージュをお楽しみください。



・プランタン 800 円

チェリーのコンポートとムースをビスキュイ生地で包み、3種類のベリーと桜風味のクリームを飾りました。甘酸っぱいベリーとチェリーに桜のほのかな香りが加わった、見た目も華やかなピンク色のシャルロットです。



- ・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。



#### <パン>

- ・桜あんぱん 260円  
桜風味のこしあんをしっとりとした食感のパン生地で包み焼き上げた、毎年人気のあんぱんです。桜の花の塩漬けが良いアクセントとなり、さっぱりとした甘さに仕上げています。



#### 春の新作パン

【販売期間】2025年3月1日(土)～4月30日(水)

##### 【商品概要】

- ・フルーツとカスタードのブリオッシュ 380円  
たっぷりの卵とバターを練り込んだブリオッシュ生地にカスタードクリームを絞り、6種類のフルーツをのせて焼き上げた、やわらか食感のスイーツパンです。
- ・アスパラベーコン 380円  
バター風味のパン生地にベシャメルソースを塗り、ベーコンを巻いたグリーンアスパラガスを入れて焼き上げた、春を感じる惣菜パン。朝食やお酒のおつまみとしてもおすすめです。



※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)