

シェラトン都ホテル大阪 “白”を基調に「雪の世界」を表現したスイーツなどが楽しめる 「クリスマススイーツフェア ～雪の女王～」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 11 月 1 日（土）から 12 月 25 日（木）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、「クリスマススイーツフェア ～雪の女王～」を開催します。

レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）では、童話「雪の女王」をテーマに、氷の城や雪の結晶をイメージしたスイーツなどが楽しめるアフタヌーンティーをご用意します。また、カフェ＆グルメショップ カフェベルでは、「雪の女王」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の中から 3 種類をアレンジし、販売します。

詳細は別紙をご参照ください。



クリスマス アフタヌーンティー ～雪の女王とサンタクロースからの贈り物～

＜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 11 月 1 日（土）～12 月 25 日（木）

※「クリスマス アフタヌーンティー スイーツ付ディナー」は 12 月 19 日（金）まで

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 ～雪の女王とサンタクロースからの贈り物～

童話「雪の女王」をテーマに、氷の城や雪の結晶をイメージしたムースケーキなど、白を基調に仕上げたスイーツとセイボリーで雪の世界を表現しました。トナカイやソリを模したスイーツがクリスマス気分を盛り上げます。

【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「Winter Snow」

<スタンド上段から>

・1 段目

氷の城 ～マスカルポーネのムース～ / スノーマン マカロン / ラミントンのプレゼント BOX / マスカットのヴェリーヌ

・2 段目

雪の結晶 ～キールロワイヤル～ / トナカイの洋梨タルト / シュークリームソリのソリ / 和栗のモンブラン

・3 段目

海老と小貝柱の白いサラダ / サーモンとじゃがいもの粒マスタードクリームソース / ローストビーフとリンゴのオープンサンド

・シュトレン

・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 3,500 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 ～雪の女王とサンタクロースからの贈り物～」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

【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 ～雪の女王とサンタクロースからの贈り物～ スイーツ 2 段 / コーヒーまたは紅茶

※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】

- ・雪の結晶 ～キールロワイヤル～ 850 円
カシスとシャンパンのムースを合わせたキールロワイヤル風のムースを白いグラサージュでコーティングし、雪の結晶が輝く白銀の世界をイメージしました。カシスのフルーティーで甘酸っぱい味わいとシャンパンの華やかな香味が調和した、大人のムースケーキです。
- ・マスカットと青リンゴのヴェリーヌ 900 円
マスカット風味のパンナコッタに青リンゴのムースを重ね、マスカット、リンゴ、ブルーキュラソーのジュレを層にし、氷の世界を表現しました。マスカットの上品な甘みと青リンゴのさわやかな酸味が楽しめるグラスデザートです。
- ・トナカイの洋梨タルト 950 円
紅茶フレーバーのチーズタルトにカスタードクリーム、洋梨を重ね、クリームチーズとスポンジで仕上げたトナカイをトッピングしました。紅茶の芳醇な香りとチーズのコク、洋梨の濃厚な甘みが絶妙なバランスでお楽しみいただけます。



※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)