

シェラトン都ホテル大阪 「いちご」×「不思議の国のアリス」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、2026 年 1 月 6 日（火）から 2 月 28 日（土）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、ルイス・キャロルの名作「不思議の国のアリス」をテーマに、ハートの女王をイメージしたいちごと紅茶のムースやハンプティ・ダンプティに見立てたうずら卵入りサラダなどが楽しめる、旬のいちご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、「不思議の国のアリス」をテーマにした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、いちごをふんだんに使用した贅沢なショートケーキやいちごとチーズのタルトなど、甘酸っぱくてジューシーないちごを存分に楽しめる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）「ストロベリー アフタヌーンティー ～アリスのティーパーティー～」

＜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】 2026 年 1 月 6 日（火）～2 月 28 日（土）

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

ストロベリーアフタヌーンティー ～アリスのティーパーティー～

白うさぎ、チェシャ猫、ハートの女王、ハンプティ・ダンプティなどをモチーフにしたスイーツとセイボリーをティースタンドに飾り、「不思議の国のアリス」の世界観を表現しました。旬のいちごをふんだんに使用した色鮮やかなアフタヌーンティーです。

【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 6,500 円 / 土・日・祝日 7,000 円

【メニュー】

・ウェルカムドリンク「Strawberry Garden」

<スタンド上段から>

・1 段目

ハートの女王 ～いちごと紅茶のムース～ / バラ園のいちごケーキ / トランプのいちごバターサンド / いちごとヨーグルトのヴェリーヌ

・2 段目

白うさぎのチーズタルト / チェシャ猫エクレア / 懐中時計マカロン / 帽子屋のカヌレ

・3 段目

ハンプティ・ダンプティのサラダ / フィッシュフライといちごのディップソース / ローストビーフのベーグルサンド

・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。

ストロベリーアフタヌーンティー ～アリスのティーパーティー～ スイーツ付ディナー

コース料金にお一人様 4,000 円を追加していただくとコースのデザートを「ストロベリーアフタヌーンティー～アリスのティーパーティー～」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> 9,000 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)」10,800 円

【メニュー】 オードブル / スープ / メインディッシュ / ストロベリーアフタヌーンティー ～アリスのティーパーティー～ スイーツ 2 段 / コーヒーまたは紅茶

カクテル ～不思議の国のアリス～

【販売時間】 17:00～23:00 (L.O.22:30)

【商品概要】

- ・ アリス・イン・ワンダーローズ 1,800 円
ハートの女王の庭をイメージし、赤いバラを浮かべた美しい真紅のカクテル。甘酸っぱいカシスとざくろに華やかなローズの香りがふんわり広がります。
- ・ アリス・イン・ワンダーナイト 1,900 円
チェシャ猫が月明りの下で微笑む、夜をイメージしたカクテル。
フルーティーなカシスに梅酒のまろやかな甘みとビターズの苦みを重ねた、味わい深い一杯です。



※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

Strawberry Sweets

【除 外 日】 2026 年 2 月 1 日 (日) ～2 月 14 日 (土)

【販売時間】 11:00～19:00

【商品概要】

- ・ 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爽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。
- ・ いちごのヴェリーヌ 800 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をベースに、いちご、フランボワーズ、ブルーベリーの果肉感を楽しめる濃厚なフランボワーズソースを流し、生クリームといちごをトッピングしました。
- ・ フレーズ シトロソ 850 円
レモン風味のダックワーズ生地をベースに、レモンクリーム、いちごのムース、いちごのジュレを重ねた、軽い口当たりが魅力のムースケーキ。さっぱりとした味わいで、お食事後のデザートにおすすめです。
- ・ Sourire (スリール) 900 円
いちごフレーバーのチョコレートをコーティングしたバニラムースの中に、いちごソース、ライムのムース、いちごの果肉入りジュレを重ねました。いちごの甘酸っぱさとライムの酸味が効いた、爽やかな味わいのムースケーキです。



- ・いちごとチーズのタルト 950 円
チーズタルトにピスタチオクリームといちごジャムを入れ、生クリームといちごをデコレーションしました。ピスタチオのkokといちごの甘酸っぱさが絶妙なバランスでお楽しみいただけます。



- ・ショートケーキ 1,000 円
濃厚でkokがある上質な生クリームと甘酸っぱくてジューシーないちごを惜しみなく使用した、見た目も華やかで贅沢なショートケーキです。



※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)