

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 -ナチュール- (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 シトロン 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。ピスタチオのコク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
濃厚でコク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)