

シェラトン都ホテル大阪 多彩なチョコレートケーキが織りなす甘いバレンタイン 今年は新作が多数登場「Valentine's Fair 2026」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2月1日（日）から2月14日（土）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、定番人気の「ガトーショコラ」、「ショコラブーケ」に加え、今年は「カシスショコラ」や「タルトショコラバナーヌ」など、新作のチョコレートスイーツを多数ご用意し、ショーケースを飾ります。また、ぐるぐる模様がかわいいキューブ型のパンも新登場。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と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、昨年ご好評をいただいたカフェラテのような味わいのチョコレートカクテルを今年もご用意します。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

【開催期間】2026年2月1日（日）～2月14日（土）

バレンタイン スイーツ

【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>

- ・いちごとチョコレートのシュークリーム 600円
ココアを練り込んだシュー生地に、フランボワーズ風味のカスタードクリームを詰め、いちご味のチョコレートクリームといちごを飾った新作のシュークリームです。
- ・カシスショコラ 800円
ヘーゼルナッツチョコを塗ったチョコレート生地とカシスの実入りカシスショコレートムースを層に仕上げた綺麗な色合いのムースケーキ。カシスの酸味とチョコレートの甘みの絶妙なバランスをお楽しみください。
- ・ガトーショコラ 850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きため、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。
- ・シャンティーショコラ 850円
しっとりと焼き上げたチョコレートのスポンジケーキでチョコレートと相性の良いいちごとバナナ、チョコレートクリームをサンドしました。お子様から大人まで楽しめる人気の組み合わせです。
- ・ショコラブーケ 900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。
- ・タルトショコラバナーヌ 950円
濃厚なチョコレートとバナナのやさしい甘さが良く合う、新作スイーツ。チョコレートのタルト生地にキャラメリゼをしたバナナを入れ、バナナとクルミのブラウニー、バナナをトッピングしました。

<パン>

- ・ぐるぐるいちごショコラ 400円
プレーン生地とココア生地でぐるぐる模様に仕上げたかわいいキューブ型のパン。もっちりとした食感のパン生地に、いちごクリームとクラッシュアーモンドをたっぷり加え、焼き上げました。
- ・ショコラ オランジェ 430円
ココアパウダーを練り込んだデニッシュ生地でカスタードクリーム、オレンジピール、ビター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。



- ・チョコといちごのマリアージュ 550円
サクサクのココアデニッシュにカスタードクリームを重ね、
生チョコレートクリームといちごをトッピングしました。
ほろ苦いチョコレートといちごのさわやかな酸味が絶妙です。



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 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)