

シェラトン都ホテル大阪

「ラプンツェル」がテーマのアフタヌーンティーや「イースタースイーツ」が登場 旬のいちごを満喫できる「いちごフェア」第2弾 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3月1日（日）から4月30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、2026年2月28日（土）まで開催している「いちごフェア」第1弾に続き、イースターなど春の要素を取り入れた「いちごフェア」第2弾を開催します。

レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）では、童話「ラプンツェル」をテーマに、ラプンツェルをイメージしたグラススイーツや塔に見立てたローストビーフのホットロールサンドなどがスタンドを飾る、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。

カフェ＆グルメショップ カフェベルでは、春の訪れを祝うイースターをテーマに、ひよことうさぎをモチーフにしたパステルカラーの可愛らしいスイーツなど、いちごをふんだんに使用した華やかな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）「プリンセスアフタヌーンティー ～いちご×ラプンツェル～」

<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3月1日（日）～4月30日（木）

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

プリンセスアフタヌーンティー～いちご×ラプンツェル～

ラプンツェルのトレードマーク「三つ編み」をギモーヴで表現したグラススイーツやランタンに見立てたムース、塔をイメージしたローストビーフのホットロールサンドなど、童話「ラプンツェル」の世界観が楽しめる、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 「Rapunzel's Essence」

<スタンド上段から>

・1段目

ラプンツェル～三つ編みギモーヴとベリーのグラススイーツ～ / 魔女のヴェリーヌ / ランタンムース / 王子さまマカロンのプロシエット

・2段目

ティアラ～トンカ豆とブルーベリーのムース～ / 白馬のサブレと柑橘の蜂蜜マリネ / ベリーとピスタチオのタルト / いちごのスコーン

・3段目

ラプンツェルのニース風サラダ いちごのドレッシング / シーフードとバタフライピーのゼリー寄せ 舟形キッシュ添え / ローストビーフのホットロールサンド

・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25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。

プリンセスアフタヌーンティー～いちご×ラプンツェル～ 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「プリンセスアフタヌーンティー～いちご×ラプンツェル～」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> 9,200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)」 11,300円

【メニュー】オードブル / スープ / メインディッシュ / プリンセスアフタヌーンティー～いちご×ラプンツェル～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

Strawberry Sweets

【販売時間】11:00~19:00

【商品概要】

・イースターチック 900円

ひよこがキュートなパステルピンクのムースケーキ。

ベリーのムースとジュレをいちごのムースで包み込み、ひよこに見立てたミニケーキといちごをトッピングしました。



・イースターバニー 900円

にんじん畠で遊ぶうさぎを表現した、可愛らしいデザインのいちごプリン。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に、土に見立てたチョコサブレ、うさぎに見立てたマスカルポーネのムース、にんじんに見立てたフランボワーズをトッピングしました。



・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。キルシュ風味のまろやかなカスター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。



※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)