

---

## シェラトン都ホテル大阪 抹茶×マンゴー×ベリーが奏でる甘美なハーモニー 「初夏のスイーツ&パン」販売

---

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5月1日（金）から6月30日（火）までの期間、カフェ&グルメショップ カフェベルにて、鮮やかなグリーンが新緑を思わせる、ほろ苦い抹茶、濃厚な甘みが魅力のマンゴー、甘酸っぱく爽やかな味わいのブルーベリーなどを取り入れた、初夏におすすめのスイーツおよびパンを販売します。

詳細は別紙をご参照ください。



<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

【販売期間】 2026年5月1日（金）～6月30日（火）

【販売時間】 スイーツ 11:00～18:00 / パン 9:00～18:00

【商品概要】

<スイーツ>

・抹茶プリン 800円

抹茶の上品な苦みが活きた濃厚でなめらかな抹茶プリンに大納言小豆入り寒天ゼリーを流し、抹茶わらび餅と生クリームをトッピングしました。抹茶の風味が口いっぱい広がる、抹茶好きにはたまらない和テイストのスイーツです。



・抹茶モンブラン 900円

抹茶の渋みと栗のやさしい甘み、ラズベリーの酸味が絶妙に調和したモンブラン。抹茶フィナンシェの上にラズベリーのジュレを閉じ込めたバニラムースをのせ、抹茶と和栗のペーストを合わせたクリームを絞りました。



・マンゴープリン 800円

マンゴージュレ、ココナッツムース、マンゴームースを3層に重ね、マンゴーとパイナップルを飾り、パッションフルーツのソースを流しました。マンゴーの濃厚な甘みとココナッツの甘い香りにアクセントとしてパッションフルーツの爽やかな酸味を加えた、トロピカルな味わいのグラスデザートです。



・マンゴーショート 850円

マンゴーとマンゴー風味の生クリームを、ふんわりと焼きあげたジェノワーズ生地でサンドしました。マンゴーのとろけるような食感と濃厚な甘みをご堪能いただける、毎年人気の商品です。



・トンカ 850円

チョコレートムースとラズベリーのジュレをトンカ豆のムースで包み込んだ、可憐なパステルピンクのムースケーキ。バニラに桜やスパイスを加えたような豊かな香味のトンカ豆とほろ苦いチョコレート、甘酸っぱいベリーのマリアージュをお楽しみください。



・ブルーベリーのタルト 950円

ブルーベリーとカシスのジャム、アーモンドクリームを詰めて焼きあげたタルトに、クリームチーズを加えたカスタードクリームを絞り、ブルーベリーと生クリームをデコレーションしました。クリームのコクがブルーベリーの爽やかな酸味を引き立てる、初夏におすすめのさっぱりとした味わいのタルトです。



<パン>

- ・抹茶白玉あんデニッシュ 450 円  
抹茶を練り込んだデニッシュ生地、抹茶のアーモンドクリームを絞り、つぶあんと白玉を入れて焼きあげました。風味豊かな抹茶の苦みと小豆の上品な甘みをご堪能いただける、日本茶との相性が抜群な和テイストのデニッシュです。



- ・ピアフォカッチャ 390 円  
ビールを練り込んだもちりとしたフォカッチャ生地、ブラックオリーブ、スモークチーズ、ベーコン、ケッパーを入れて焼きあげました。食事パンとしてお召し上がりいただくのはもちろん、オリーブやベーコンのほど良い塩味がお酒にもよく合います。



※表示料金には、消費税が含まれています。  
※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。

■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 (4月20日から営業時間を変更 / 9:00~18:00)  
TEL 06-6773-5582  
Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-cafebell-pickup/reserve>

(以 上)