

シェラトン都ホテル大阪 夏の果実を使用したスイーツで「人魚姫」の世界を表現 「プリンセスアフタヌーンティー～マーメイド～」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7月1日（水）から8月31日（月）までの期間、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）にて、「プリンセスアフタヌーンティー～マーメイド～」を販売します。

アンデルセン童話「人魚姫」をテーマに、貝殻やサンゴなどをモチーフにしたスイーツで、海の世界を表現しました。ココナッツのパナコッタ、桃、青いゼリーなどを層にし、三叉の槍に見立てたチョコレートを刺した見た目も涼しげなグラスデザートや海底をイメージしたトロピカルフルーツのムースなど、夏のフルーツを使用したスイーツをお楽しみいただけます。セイボリーは物語の舞台であるデンマークの伝統料理「フリカデラ」を挟んだフォカッチャサンドなど、4種類ご用意します。また、アフタヌーンティーのスイーツが楽しめるディナーコースもご用意しますので、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。

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7月1日（水）～8月31日（月）

プリンセスアフタヌーンティー ～マーメイド～

【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「太陽への憧れ」

<スタンド上段から>

・1 段目

岩の上の人魚姫 / 貝殻マカロン / ヴェリーヌ トライデント / お城 ～オレンジショート～

・2 段目

海底トロピコムース / サンゴのタルト / 巻貝シュー / パインチーズスコーン

・3 段目

メロンのガスパチョ / トリュフ入りマッシュポテトのサラダ 野菜のピクルス添え / スモークサーモン 海のゼリー仕立て / フリカデラのフォカッチャサンド

・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 ～マーメイド～ 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
～マーメイド～」のスイーツ 2 段に変更します。

【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 -ナチュラル- (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 ～マーメイド～
スイーツ 2 段 / コーヒーまたは紅茶



※写真は全てイメージです。

※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。

※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 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>

(以 上)