
シェラトン都ホテル大阪 雪だるま形のケーキやグラタンパンなど冬季限定商品を販売 「ボージョレ・ヌーヴォー」などお酒と楽しむチーズブレッドも新登場

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 11 月 1 日（日）から 12 月 31 日（木）までの期間、カフェ & グルメショップ カフェベルにて、寒くなる季節にぴったりのスイーツおよびパンを販売します。

愛らしい見た目で昨年も好評をいただいた雪だるま形のムースケーキ「スノーマン」や、ミートソースとチーズのkokが重なるラザニア風へと進化した「ラザニア風 グラタンパン」に加え、今年は濃厚なショコラと甘酸っぱいベリーが溶け合う「ショコラ フランボワーズ」が新登場。さらに、11 月の「ボージョレ・ヌーヴォー」解禁に合わせ、ワインをはじめとするお酒との相性を追求した「チーズブレッド」も販売します。

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 11 月 1 日（日）～12 月 31 日（木）

スイーツ

【販売時間】 11:00～18:00

【商品概要】

- ・ スノーマン 900 円
マシュマロのマフラーでおめかしした、キュートな雪だるま形のムースケーキ。爽やかなヨーグルトムースの中にみかんのコンフィチュールを忍ばせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。
- ・ ショコラ フランボワーズ 900 円
フランボワーズのジュレ、ヘーゼルナッツムース、ラズベリーショコラムースを、チョコレートのスポンジケーキで丁寧に重ねました。フランボワーズの爽やかな酸味とショコラの濃厚な甘みに、香ばしいヘーゼルナッツが絶妙なアクセントとなり、口の中で見事な一体感を奏でます。
- ・ マスカットと青りんごのヴェリーヌ 900 円
マスカット風味のパンナコッタに青りんごのムースを重ね、マスカット、りんご、ブルーキュラソーのジュレを層に仕上げ「氷の世界」を表現しました。マスカットの上品な甘みと青りんごの爽やかな酸味をお楽しみいただけるグラスデザートです。
- ・ 雪の結晶 ～キールロワイヤル～ 900 円
カシスとシャンパンを合わせた「キール・ロワイヤル」風のムースを、真っ白なグラサージュでコーティングし、雪の結晶が輝く白銀の世界を表現しました。カシスの甘酸っぱい味わいとシャンパンの香味が調和した、大人のムースケーキです。
- ・ いちごのショートケーキ 900 円
冬から春にかけて、いちごが一番美味しい季節にだけお届けするいちごのショートケーキ。甘酸っぱくてジューシーないちごと甘さ控えめな生クリームを、ふんわりと焼き上げたスポンジケーキでサンドしました。
- ・ 洋梨のタルト 950 円
紅茶フレーバーのチーズタルトに、カスタードクリームと洋梨を重ねました。芳醇な紅茶とチーズのコク、洋梨の濃厚な甘みが絶妙なバランスで調和した、贅沢な味わいをお楽しみいただける一品です。



パン

【販売時間】 9:00～18:00

【商品概要】

- ・りんごのシナモンロール 420 円
バター香るブリオッシュ生地に、濃厚なシナモンペーストとドライりんごを巻き込み焼き上げます。芳醇なシナモンとりんごの酸味がバランス良く調和した一品です。



- ・ラザニア風 グラタンパン 450 円
ロールパン生地にクリーミーなベシャメルソース、ホクホクのじゃがいも、挽肉をたっぷり使用したボロネーゼソースを重ね、焼き上げます。お肉の旨みと玉ねぎの食感がアクセントの、食べ応えのある惣菜パンです。



ワインなどお酒と楽しむチーズブレッドが新登場

- ・ブラックオリーブとドライトマトのバトン 500 円
フランスパン生地にブラックオリーブ、ベーコン、ドライトマト、バジル、チェダーチーズを贅沢に練り込みました。仕上げにモッツアレラチーズをのせて焼き上げた、風味豊かな一品です。
- ・大葉とオイルサーディンのチーズパン 500 円
濃厚なチーズのkokと魚介の旨みに爽やかな大葉が調和した、ワインやビールのお供にもぴったりの惣菜パン。パン生地にチェダーチーズ、オイルサーディン、ドライトマト、大葉、モッツアレラチーズをトッピングし、焼き上げます。



※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 9:00～18:00

TEL 06-6773-5582

Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-cafebell-pickup/reserve>

(以 上)