



2022年（令和4年）6月23日

フレッシュな無花果とベリーを合わせたパフェと
みずみずしい桃にヨーグルトのクリームを添えたパンケーキ

夏のパフェとパンケーキ

【期間】 2022年7月1日（金）～8月31日（水）

【店舗】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）



無花果とベリーのパフェ



桃とヨーグルトのパンケーキ

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）にて、「無花果とベリーのパフェ」と「桃とヨーグルトのパンケーキ」を2022年7月1日（金）～8月31日（水）にご提供します。

パフェには無花果とフランボワーズのシャーベットを使用し、パンケーキは甘みと酸味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。暑い夏にさっぱりと味わっていただける季節のフルーツを使用した新作スイーツです。

「夏のパフェとパンケーキ」の概要は以下の通りです。

<夏のパフェとパンケーキ 概要>

- 【期 間】 2022年7月1日（金）～8月31日（水）
【店 舗】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）
【時 間】 昼 11：00～14：00
夜 17：00～22：00（ラストオーダー 21：00）
※土・日・祝日は11：00～22：00（ラストオーダー 21：00）

★無花果とベリーのパフェ

夏に美味しさの増す無花果にブルーベリーやフランボワーズなどを合わせて仕上げました。無花果とフランボワーズのシャーベットは、無花果の粒をあえて残したピューレを使用し、食感をお楽しみいただけるように工夫しています。シャーベットとゼリーには白ワイン用ブドウ品種のソーヴィニヨン・ブランで作られたジュースを使用し、風味豊かな品のある味わいに仕上げています。食べ進める中で食材の温度や食感の移り変わりを楽しんでいただけるパフェです。

【価 格】 2,300円（サービス料・消費税込）

【内 容】（上から順に）

- ・チョコレート、シャンティイクリーム
- ・無花果とフランボワーズのシャーベット、バニラアイス
- ・無花果、ミント
- ・カスタードクリーム、チョコレート
- ・メレンゲ、ブルーベリー、フランボワーズ、さくさく食感のクレープ
- ・シャンティイクリーム
- ・ジェノワーズ
- ・白ブドウゼリー、無花果、苺、ブルーベリー
- ・フランボワーズ、無花果とフランボワーズのソース



★桃とヨーグルトのパンケーキ

焼きたてのパンケーキに、ジューシーな桃の果肉とコンポート、ヨーグルトのクリームを添えてご用意いたします。桃と相性が良いラズベリーやアーモンドマッセ*など、甘味と酸味のバランスの良い食材を選びました。桃のコンポートは、ラズベリー果汁入りのシロップに漬けてほんのりとピンクに染め、見た目もかわいらしく仕上げました。

ヨーグルトクリームはヨーグルトとシャンティイクリームを合わせ、さっぱりと甘酸っぱいクリームです。



*アーモンドマッセ

卵白、グラニュー糖、アーモンドパウダー、牛乳、薄力粉を合わせた生地の上に、アーモンドスライスをのせて焼いた薄いクッキーのような焼き菓子。

【価格】 2,200 円 (サービス料・消費税込)

<お問い合わせ先>
カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)
TEL. (06)6881-4885 (直通 10:00~22:00)