

2022 年（令和 4 年）8 月 16 日

みずみずしいマスカットととろけるような食感の洋梨を合わせたパフェと
一足早くハロウィン気分を味わえる彩り豊かなパンケーキ

秋のパフェとパンケーキ

【期 間】 2022 年 9 月 1 日（木）～10 月 31 日（月）

【店 舗】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2 階）



シャインマスカットと洋梨のパフェ（左）

栗のパンケーキ ハロウィン仕立て（右）

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、新作スイーツ「シャインマスカットと洋梨のパフェ」と「栗のパンケーキ ハロウィン仕立て」を2022年9月1日（木）～10月31日（月）の期間でご提供します。

パフェにはシャインマスカットを10粒以上たっぷりと使用し、秋に美味しさの増す、とろけるような食感の洋梨と組み合わせました。

また、パンケーキは収穫祭を起源とするハロウィンにちなんで、秋の味覚である栗や胡桃を使用し、カシス風味のホイップクリームで彩り豊かに仕上げた新作スイーツです。

「秋のパフェとパンケーキ」の概要は以下の通りです。

<秋のパフェとパンケーキ 概要>

- 【期 間】 2022年9月1日（木）～10月31日（月）
【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）

★シャインマスカットと洋梨のパフェ

たっぷりと使用したシャインマスカットと、香り豊かな洋梨を組み合わせ、味覚の秋にぴったりのパフェです。上からヨーグルトのシャーベット、バニラアイスクリーム、洋梨のシャーベットを重ね、食べ進める中で、味や食感の移り変わりを楽しんでいただける彩り鮮やかな新作スイーツです。

【価 格】 2,900円（サービス料・消費税込）

【内 容】（上から順に）

- ・ホワイトチョコレート、金箔
- ・ヨーグルトのシャーベット
- ・白葡萄のゼリー
- ・シャインマスカット、バニラアイスクリーム
- ・カスタードクリーム
- ・ビターチョコレート
- ・洋梨のシャーベット
- ・洋梨、シャインマスカット
- ・ディプロマットクリーム*
- ・サクサク食感のホワイトチョコレートクレープ
- ・スポンジケーキ
- ・洋梨のコンポート
- ・アールグレイゼリー



*カスタードクリームに泡立てた生クリームをあわせたもの

★栗のパンケーキ ハロウィン仕立て

焼き立てのパンケーキに熊本県産の和栗ペーストを使用したマロンクリームを添え、キャラメルソースを合わせました。カシス風味のホイップクリームの酸味とローストした胡桃の食感がアクセントになっています。見た目でも一足早くハロウィンを感じていただける新作スイーツです。

【価 格】 2,300 円（サービス料・消費税込）

