



2024年（令和6年）6月28日

夏に旬を迎えるフルーツを使用したスイーツ2種をご用意

### 夏のパフェとパンケーキ

【期間】 2024年7月1日（月）～8月31日（土）

【店舗】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）



国産マンゴーとトロピカルフルーツのパフェ（左）

桃のパンケーキ（右）

帝国ホテル 大阪(総支配人:鈴木稔樹、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「国産マンゴーとトロピカルフルーツのパフェ」と「桃のパンケーキ」を2024年7月1日(月)から8月31日(土)まで提供します。

今回のパフェ・パンケーキには、マンゴーや桃などの夏に旬を迎えるフルーツを使用しています。「国産マンゴーとトロピカルフルーツのパフェ」は、濃厚な甘みと芳醇な香りが特徴の国産マンゴーに、ライムやラズベリーなどの酸味のアクセントを加え、シャーベットやゼリーと合わせることで夏らしい爽やかな味わいをお楽しみいただけます。また、「桃のパンケーキ」は、みずみずしい白桃のコンポートを焼きたてのパンケーキに添え、桃風味のソースなどと合わせてお楽しみいただける一皿に仕上げました。

「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】 2024年7月1日(月)～8月31日(土)  
【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)

#### ★国産マンゴーとトロピカルフルーツのパフェ

濃厚な甘みと芳醇な香りが特徴の国産マンゴーを使用し、ライムやラズベリーなどの酸味とのバランスが絶妙なパフェです。シャーベットやゼリーと合わせて、夏らしい爽やかな味わいをお楽しみいただけます。飾りに添えたクッキーにはハイビスカスの模様をあしらい、彩り豊かなフルーツとともに見た目も夏らしく仕上げました。

【価 格】 3,600円(サービス料・消費税込)

【内 容】(上から順に)

- ・チョコレートと金箔
- ・ハイビスカス模様のクッキー
- ・マンゴーシャーベット
- ・バニラアイス
- ・ホイップクリーム
- ・国産マンゴー、パイナップル、バナナ、ラズベリー、ブルーベリー
- ・パッションフルーツとミルクチョコレートのシャーベット
- ・ライムゼリー
- ・マンゴーゼリー



## ★桃のパンケーキ

みずみずしい白桃をコンポートにし、焼きたてのパンケーキに添えました。ラズベリーやブルーベリーなどのフルーツを使用し、見た目も華やかに仕上げました。桃風味のソースとともにお召し上がりください。

また、パンケーキの周りに添えた薄い円盤型の飴や、苺味のチョコレートをからめたクッキーなどのさまざまな食感もお楽しみいただけます。



【価 格】 2,300 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)

このニュースに関するお問い合わせ先

帝国ホテル 大阪

総支配人室

〒530-0042 大阪市北区天満橋 1-8-50

TEL.(06)6881-4600(直通) FAX.(06)6881-4620(直通)

広報・企画課長 仲井 良平

広報担当 田中 夏帆 [k.tanaka@imperialhotel.co.jp](mailto:k.tanaka@imperialhotel.co.jp)

阿部 楓希 [fuuki.abe@imperialhotel.co.jp](mailto:fuuki.abe@imperialhotel.co.jp)