



2024年（令和6年）12月12日

見た目も華やかなパフェ・パンケーキをレストランにてご用意
ご自宅でお楽しみいただけるケーキやパンもホテルショップで販売

冬のスイーツ・パン

【期間】 2025年1月4日（土）～2月28日（金）

【店舗】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）
ホテルショップ（地下1階）



あまおう 苺のパフェ（左）

冬の柑橘フルーツとブリュレのパンケーキ（右）

帝国ホテル 大阪は、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「あまおう苺のパフェ」と「冬の柑橘フルーツとブリュレのパンケーキ」を2025年1月8日(水)から2月28日(金)まで提供します。また、ホテルショップ(地下1階)にて、クリームパン2種と「苺のロールケーキ」を期間限定で販売します。

カフェ クベールにてご提供する「あまおう苺のパフェ」は、濃厚な味わいが特徴的なあまおう苺と、レモンのゼリーやクリームをあわせて爽やかな酸味をお楽しみいただけるように仕上げました。また、「冬の柑橘フルーツとブリュレのパンケーキ」は、その時期に美味しい2種類の柑橘と砂糖をかけてキャラメル状に焦がしたカスタードクリームの相性が良いパンケーキです。

ホテルショップでは、期間限定商品として、メープルの香りが口いっぱい広がる「メープルクリームパン」と、ベルギー産チョコレートの甘さが美味しい「チョコレートクリームパン」をそれぞれ月替わりで販売します。また、苺と生クリーム、苺ガナッシュを巻き込んだ「苺のロールケーキ」もご用意します。ご自宅でお楽しみいただくだけでなく、手土産にもおすすめです。

「冬のスイーツ」の概要は以下の通りです。

<冬のスイーツ 概要>

■カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)

【提供期間】 2025年1月8日(水)～2月28日(金)

【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)

★あまおう苺のパフェ

濃厚な味わいが特徴的なあまおう苺に、爽やかな酸味のレモンのゼリーやクリームをあわせました。フレッシュの苺だけでなく、シャーベットなどにもあまおう苺を使用しています。リボンに見立てた苺風味のチョコレートを飾り、見た目も華やかに仕上げました。

【料 金】 3,200円(サービス料・消費税込)

【内 容】

- ①ホワイトチョコレート
- ②苺風味のチョコレート
- ③あまおう苺のシャーベット
- ④練乳シャーベット
- ⑤あまおう苺
- ⑥カスタードクリーム
- ⑦ホイップクリーム
- ⑧レモンクリームとクッキー
- ⑨レモンゼリー
- ⑩あまおう苺のスープ



★冬の柑橘フルーツとブリュレのパンケーキ

パンケーキに柑橘フルーツと、砂糖をかけてキャラメル状に焦がしたカスタードクリームを添えました。柑橘はデコポン・八朔・文旦の中からその時期に美味しい2種類を使用します。

パンケーキの横に添えたチョコレートアイスが柑橘の爽やかな酸味を引き立てます。

【料 金】 2,500 円(サービス料・消費税込)



<ご予約・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)

■ホテルショップ (地下1階)

【販売時間】 11:00~19:00

【価 格】 各 350 円(消費税込)

★メープルクリームパン

香ばしいメープルの香りが口いっぱい広がるクリームパンです。アーモンドスライスのトッピングもアクセントになっています。

【販売期間】 2025年1月4日(土)~1月31日(金)

★チョコレートクリームパン

ベルギー産チョコレートを使用したチョコレートクリームを包み込み、丸い形に整えて焼き上げたクリームパンです。

【販売期間】 2025年2月1日(土)~2月28日(金)



メープルクリームパン (左)、チョコレートクリームパン (右)

★苺のロールケーキ

口どけのよいロール生地、苺とコクのある生クリーム、なめらかな苺ガナッシュを巻き込みました。

ご自宅でお楽しみいただくだけでなく、手土産としてもおすすめの一品です。



【販売開始】 2025年1月11日(土)

【価格】 2,500円(消費税込)

<お問い合わせ先>

ホテルショップ (地下1階)

TEL. (06) 6881-4878 (直通 10:00~19:00)