

2025 年（令和 7 年）4 月 28 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
ホテルショップでは新作のパンを販売

初夏のおすすめスイーツ・パン

【期 間】 2025 年 5 月 1 日（木）～6 月 30 日（月）

【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）



メロンパフェ（左）、チェリーのパンケーキ（右上）

ニューヨークロール「抹茶」・「マンゴーパッション」（右下）

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「メロンパフェ」と「チェリーのパンケーキ」を 2025 年 5 月 1 日(木)から 6 月 30 日(月)まで提供します。また、ホテルショップ(地下 1 階)にて、ニューヨークロール「抹茶」と「マンゴーパッション」を販売します。

カフェ クベールにてご提供する「メロンパフェ」は、マスクメロンと赤肉メロンの 2 種類を使用し、ココナッツ風味のクレームグラッセ(氷菓)を合わせることでさっぱりとした味わいに仕上がっています。また、「チェリーのパンケーキ」は、ダークチェリーとグリオットチェリーの温かいソースと、ほのかな甘みのサワークリームやバニラアイスの組み合わせをお楽しみいただけるパンケーキです。

また、ホテルショップでは、2025 年 5 月 1 日(木)よりクロワッサン生地をロール状に巻いて焼き上げた『ニューヨークロール』の新作が登場します。抹茶がほんのり香るカスタードクリームを入れ、ペカンナッツと抹茶パウダーを合わせた「抹茶」と、マンゴーの甘みとパッションフルーツの酸味がほどよいクリームを入れ、カシューナッツとドライマンゴーを合わせた「マンゴーパッション」を販売します。

「初夏のおすすめスイーツ・パン」の概要は以下の通りです。

<初夏のおすすめスイーツ・パン 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 5 月 1 日(木)～6 月 30 日(月)

【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)

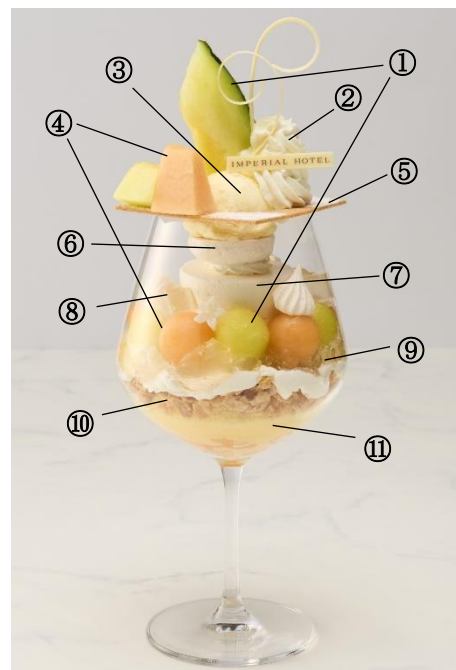
●メロンパフェ

マスクメロンと赤肉メロンを使用し、彩りもお楽しみいただけるパフェです。ココナッツ風味のクレームグラッセ(氷菓)やレモンとライムのゼリーで、さっぱりとした味わいに仕上げました。

【料 金】 3,500 円(サービス料・消費税込)

【内 容】

- ①マスクメロン
- ②ホイップクリーム
- ③バニラアイス
- ④赤肉メロン
- ⑤クッキー
- ⑥ラズベリーソース(内側に)
- ⑦ココナッツ風味のクレームグラッセ
- ⑧ライムゼリー
- ⑨レモンゼリー
- ⑩サブプレーク
- ⑪カスタードクリーム



●チェリーのパンケーキ

鉄板で丁寧に焼き上げる人気のパンケーキにダークチェリーとグリオットチェリーの温かいソースをかけ、ほのかな甘味のサワークリームやバニラアイスとの組み合わせをお楽しみいただけます。飾りで添えた、香ばしく焼き上げたパイのサクサクとした食感もアクセントになっています。



【料 金】 2,600 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】 2025 年 5 月 1 日(木)～

【販売時間】 11:00～19:00

【価 格】 各 550 円(消費税込)

●ニューヨークロール「抹茶」

抹茶がほんのり香るカスタードクリームを入れ、上にはペカンナッツと抹茶パウダーを合わせました。クリームの甘みとペカンナッツの食感をお楽しみいただけます。

●ニューヨークロール「マンゴーパッション」

マンゴーの甘みとパッションフルーツの酸味がほどよいクリームを入れ、上にはカシューナッツとドライマンゴーを合わせて爽やかな味わいに仕上げました。

★ニューヨークロールとは

クロワッサン生地をロール状に巻いて焼き上げたパンで、外側はサクサク、内側はもっちりとした食感が楽しめます。



抹茶 (左)、マンゴーパッション (右)

＜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）

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 尾池 里美

広報担当 田中 夏帆

三浦 葵

k.tanaka@imperialhotel.co.jp

a.miura@imperialhotel.co.jp