

2025 年（令和 7 年）6 月 5 日

季節のフルーツを使用したパフェ・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爽やかなスイーツを販売

夏のおすすめスイーツ

【期 間】 2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）

【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）



ライム香る白桃パフェ（左）、マンゴーとココナッツのパンケーキ（右上）

メロンとココナッツのベリーヌ（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「ライム 香る白桃パフェ」と「マンゴーとココナッツのパンケーキ」を 2025 年 7 月 1 日(火)から 8 月 31 日(日)まで提供します。また、ホテルショップ(地下 1 階)にて、新作スイーツ「メロンとココナッツのベリーヌ」を販売します。

カフェ クベールにてご提供する「**ライム香る白桃パフェ**」は、みずみずしい白桃とライムの清涼感をお楽しみいただけるパフェです。また、「**マンゴーとココナッツのパンケーキ**」は、夏らしい定番の組み合わせであるマンゴーとココナッツを使用し、ヤシの木をかたどったミルクチョコレートやローストマカダミアナッツが見た目にも楽しいパンケーキです。

また、ホテルショップでは、新作の「**メロンとココナッツのベリーヌ**」を販売します。香り高いマスクメロンのゼリーとココナッツのムースを合わせた、見た目も爽やかなデザートです。

「夏のおすすめスイーツ」の概要は以下の通りです。

<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 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)

【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)

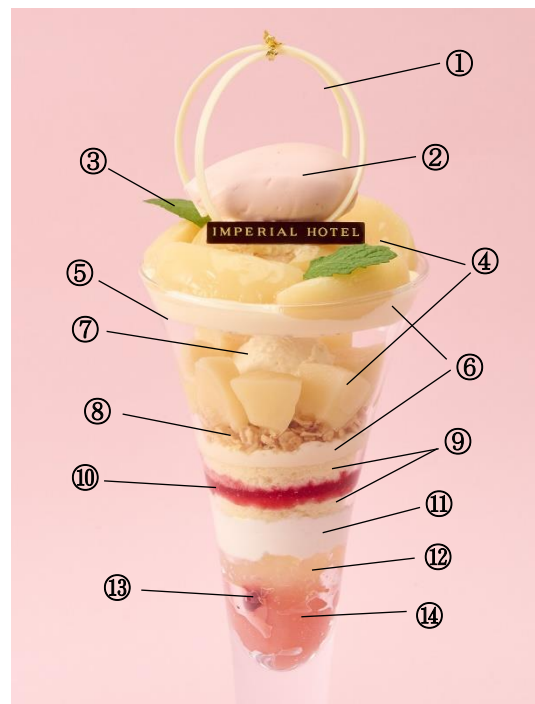
●ライム香る白桃パフェ

みずみずしい白桃の味わいが口に広がり、その後に続くライムの清涼感が軽やかな余韻を残します。何層にも重ねられた異なる食感や味わいをお楽しみいただける夏におすすめのパフェです。

【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と金箔
- ②白桃のシャーベット
- ③ミント
- ④白桃
- ⑤ホワイトチョコレート
- ⑥桃風味のマスカルポーネクリーム
- ⑦ヨーグルトのシャーベット
- ⑧サブレフレーク
- ⑨スポンジ生地
- ⑩ラズベリーソース
- ⑪ライム風味のホイップクリーム
- ⑫ライムゼリー
- ⑬ラズベリーのシリアルチョコレート
- ⑭白桃ゼリー



●マンゴーとココナッツのパンケーキ

マンゴーやキウイフルーツの風味と食感、ココナッツクリームのもろやかさと、焼きたてのパンケーキを一緒にお楽しみいただけます。ヤシの木に見立てたミルクチョコレートやローストマカダミアナッツ、ココアパウダーなどで、見た目でも夏らしさを表現しました。



【料 金】 2,900 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)

●メロンとココナッツのベリーヌ

香り高いマスクメロンのゼリーとココナッツのムースを重ね、アクセントにライムのゼリーをのせた、見た目も爽やかなデザートです。



【販売期間】 2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)

【販売時間】 11:00～19:00

【価 格】 950 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)

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