

NEWS RELEASE

30th Anniversary
つないでいく、
歩んでいく。



帝国ホテル
大阪

2025年（令和7年）12月5日

金柑とチョコレートを合わせた濃厚で華やかなパフェや
苺のロールケーキ・クリームパンを期間限定でご用意

冬のおすすめスイーツ・パン

【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）



パフェ「上質なショコラの三重奏と芳醇な金柑の饗宴」（左）、「苺とチョコレートのロールケーキ」（右上）
「メープルクリームパン」・「チョコレートクリームパン」（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、新作パフェ「上質なショコラの三重奏と芳醇な金柑の饗宴」を2026年1月10日(土)から2月28日(土)まで提供します。また、ホテルショップ(地下1階)では、「苺とショコラのロールケーキ」、「メープルクリームパン」、「ショコラクリームパン」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「上質なショコラの三重奏と芳醇な金柑の饗宴」は、冬に旬を迎える金柑と、フランスのショコラブランド「ヴァローナ」のショコラを3種類使用し、濃厚で見た目も華やかなパフェに仕上げました。

また、ホテルショップでは、ショコラ風味の生地で苺とショコラのロールケーキや、メープルの香りが口いっぱいに広がる「メープルクリームパン」と、ベルギー産ショコラの優しい甘さをお楽しみいただける「ショコラクリームパン」を販売します。

「冬のおすすめスイーツ・パン」の概要は以下の通りです。

＜冬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)

【期間】 2026年1月10日(土)～2月28日(土)

【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)

●上質なショコラの三重奏と芳醇な金柑の饗宴

冬に旬を迎える金柑と、フランスのショコラブランド「ヴァローナ」のショコラを3種類使用し、濃厚で見た目も華やかなパフェに仕上げました。ホットショコラソースをかけることでより濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

【料金】 3,800円(サービス料・消費税込)

【内容】

- ①ミルクショコラムース
- ②ダークショコラムース
- ③金柑のコンポート
- ④ココアクッキー
- ⑤ベイクドショコラ
- ⑥ショコラアイスクリーム
- ⑦ショコラメレンゲ
- ⑧フレッシュブルーベリー
- ⑨バニラアイスクリーム
- ⑩金柑のゼリー
- ⑪ショコラサブレフレーク
- ⑫金柑
- ⑬金柑入りクレームグラッセ
- ⑭ショコラソース
- ⑮ショコラゼリー



＜ご予約・お問い合わせ先＞
カジュアルレストラン「カフェ クバール」(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

●苺とチョコレートのロールケーキ

チョコレート風味の生地で苺とチョコレートシャンティイクリームを巻き込んだロールケーキです。

【販売】 2026年1月10日(土)~2月28日(土)

【料金】 2,500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に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】 2026年1月4日(日)~31日(土)

【料金】 380円(消費税込)



●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】 2026年2月1日(日)~28日(土)

【料金】 380円(消費税込)

左：メープルクリームパン
右：チョコレートクリームパン

＜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)