

NEWS RELEASE

30 っないでいく、
歩んでいく。
th Anniversary



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、「苺とチョコレートのロールケーキ」、「メープルクリームパン」、「チョコレートクリームパン」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、フランスのチョコレートブランド「ヴァローナ」のチョコレートを 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、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クリームを巻き込んだ「苺とチョコレートのロールケーキ」や、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優しい甘さをお楽しみいただける「チョコレートクリームパン」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)

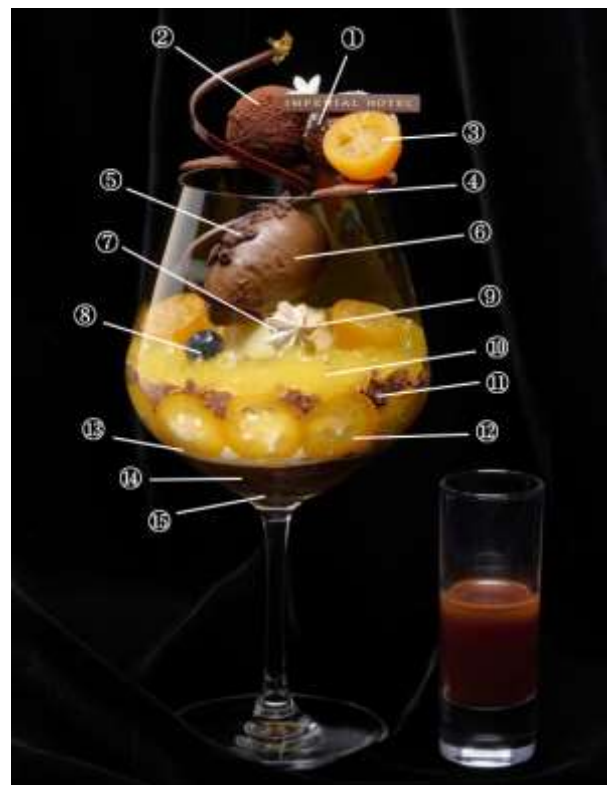
●上質なショコラの三重奏と芳醇な金柑の饗宴

冬に旬を迎える金柑と、フランスのチョコレートブランド「ヴァローナ」のチョコレートを 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。ホットチョコレート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ミルクチョコレートムース
- ②ダークチョコレートムース
- ③金柑のコンポート
- ④ココアクッキー
- ⑤バイクドチョコレート
- ⑥チョコレートアイスクリーム
- ⑦チョコレートメレンゲ
- ⑧フレッシュのブルーベリー
- ⑨バニラアイスクリーム
- ⑩金柑のゼリー
- ⑪チョコレートサブレフレーク
- ⑫金柑
- ⑬金柑入りクリームグラッセ
- ⑭チョコレートソース
- ⑮チョコレートゼリー



＜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

●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)