

NEWS RELEASE

30th Anniversary
つないでいく、
歩んでいく。



帝国ホテル
大阪

2026 年（令和 8 年）8 月 14 日

秋の味覚を楽しめる新作パフェが登場！
洋梨を使用したスイーツやメロンパンも新発売

秋のおすすめスイーツ

【期 間】 2026 年 9 月 1 日（火）～11 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）



（左）季節のパフェ^{レコルト ドートンヌ}「Récolte d'automne ～栗と梨が彩る実りの景色～」

（右上）洋梨といちじくのロールケーキ、（右下）紅茶と洋梨のメロンパン

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「^{レコルト}
^{ドートンヌ}d'automne ～栗と梨が彩る実りの景色～」を、2026 年 9 月 1 日(火)から 10 月 31 日(土)まで
提供します。また、ホテルショップ(地下 1 階)では、新作スイーツ「洋梨といちじくのロールケーキ」
と「紅茶と洋梨のメロンパン」を 2026 年 9 月 1 日(火)から 11 月 30 日(月)まで販売します。



カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2 階)にてご提供する季節のパフェ「^{レコルト}
^{ドートンヌ}d'automne ～栗と梨が彩る実りの景色～」は、まろやかな栗の甘みにみずみずしい和梨とほろ
苦いコーヒーゼリー、香ばしいヘーゼルナッツやキャラメルアイスを合わせたパフェの上に、濃厚
なモンブランクリームを飾った、一品で二度美味しいスイーツです。

また、ホテルショップ(地下 1 階)では、赤ワインで煮込んだ洋梨といちじくのコンフィチュールを
包み込んだ新作スイーツ「洋梨といちじくのロールケーキ」や、アールグレイ香るカスタードクリー
ムと洋梨を合わせた「紅茶と洋梨のメロンパン」を販売します。

「秋のおすすめスイーツ」の概要は以下の通りです。

<秋のおすすめスイーツ 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】 2026 年 9 月 1 日(火)～10 月 31 日(土)

【時 間】 11:00～22:00(ラストオーダー 21:00)

●季節のパフェ「^{レコルト} ^{ドートンヌ}d'automne ～栗と梨が彩る実りの景色～」

まろやかな栗の甘みにみずみずしい和梨とほろ苦いコーヒーゼリーを合わせたパフェです。
ヘーゼルナッツやキャラメルアイスで深まる秋を表現しました。

【料 金】 3,800 円(サービス料・消費税込)

【内 容】

- ①モンブランクリーム
(栗のホイップクリーム、洋梨のコンフィチュール)
- ②ヘーゼルナッツ入りメレンゲ
- ③キャラメルアイス
- ④ココアシガレット
- ⑤カダイフ(極細麺状でサクサクとした食感の生地)
- ⑥洋梨のジェラート
- ⑦玄米、サブレフレーク
- ⑧栗のホイップクリーム
- ⑨ヘーゼルナッツ入りスポンジ生地
- ⑩和梨
- ⑪コーヒーゼリー
- ⑫洋梨のゼリー



■ホテルショップ(地下1階)

●洋梨といちじくのロールケーキ

赤ワインでじっくり煮込んだ洋梨といちじくのコンフィチュールを、ふんわりとした生地とコクのあるなめらかな生クリームで包み込みました。表面にあしらった香ばしいくるみが、食感にアクセントを加えます。

【販売期間】 2026年9月1日(火)～11月30日(月)

【販売時間】 11:00～19:00

【料 金】 1個 2,700円(消費税込)



●紅茶と洋梨のメロンパン

水を使用せず牛乳と生クリームで作るコク深いパンオレに、アールグレイの茶葉を練り込んだクッキー生地を合わせたメロンパンです。

中にはアールグレイが香るカスタードクリームと洋梨やくるみが入っており、秋限定の味わいをお楽しみいただけます。



【販売期間】 2026年9月1日(火)～11月30日(月)

【販売時間】 11:00～19:00

【価 格】 540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 三浦 葵

阿部 楓希

a.miura@imperialhotel.co.jp

fuuki.abe@imperialhotel.co.jp