



2023年（令和5年）8月18日

秋のフルーツ4種類を使用したパフェと
紫芋クリームを添えたハロウィンデコレーションのパンケーキ

秋のパフェとパンケーキ

【期間】 2023年9月1日（金）～10月31日（火）

【店舗】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）



秋の果物パフェ（左）

紫芋のハロウィンパンケーキ（右）

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）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「秋の果物パフェ」と「紫芋のハロウィンパンケーキ」を2023年9月1日(金)から10月31日(火)まで提供します。

パフェには柿や洋梨、黒葡萄、マスカットなど、秋に美味しさの増すフルーツ4種類を使用しました。また、パンケーキは濃厚で上品な甘さの紫芋のクリームを添え、収穫祭を起源とするハロウィンにちなんで色鮮やかに飾り付けた一品です。

「秋のパフェとパンケーキ」の概要は以下の通りです。

<秋のパフェとパンケーキ 概要>

- 【期 間】 2023年9月1日(金)～10月31日(火)
【店 舗】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)
【時 間】 11:00～14:00、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)

★秋の果物パフェ

秋に旬を迎えるフルーツ4種類を使用した、季節感あふれるパフェです。グラスには、みずみずしい洋梨のコンポートやジューシーなシャインマスカット、上品な甘さの黒葡萄、甘味豊かな柿が重なり、フルーツ1つ1つの味わいをお楽しみいただけます。さらには、まるやかなカスタードクリームや酸味のあるブラッドオレンジのソース、ホワイトチョコレートをからめサクサクとした食感のグラハムクッキーがアクセントとなり、それぞれのフルーツとも相性の良い一品に仕上げました。

【価 格】 2,800円 (サービス料・消費税込)

【内 容】 (上から順に) ☆は秋に旬を迎えるフルーツ

- ・ビターチョコレート
- ・紅葉型のチョコレート
- ・葡萄シャーベット
- ・バニラアイス

☆柿

- ・カスタードクリーム

☆黒葡萄

- ・ホワイトチョコレートのムース
- ・ホワイトチョコレートをからめたグラハムクッキー
- ・ブラッドオレンジのソース

☆シャインマスカット、黒葡萄

☆洋梨のコンポート

- ・レモンゼリー



★紫芋のハロウィンパンケーキ

濃厚で上品な甘さの紫芋クリームを添えて、ハロウィンをモチーフに飾り付けたパンケーキです。紫芋クリームは別添えのメープルシロップやホイップバターとも相性が良く、まろやかな甘みが口の中で広がります。

また、みずみずしいイチジクや甘酸っぱいオレンジのコンフィチュールにより、優しい甘さと対照的にさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。



【価格】 2,300円（サービス料・消費税込）

<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)