



2024 年（令和 6 年）8 月 13 日

さまざまな秋の食材を使用した商品を多数ご用意！

秋のおすすすめスイーツ

期間：2024 年 9 月 1 日（日）～10 月 31 日（木）

場所：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」
カジュアルレストラン「カフェ クベール」
ホテルショップ



カフェ クベール「栗とカシスのモンブランパフェ」(左)、^{ぶどう}「葡萄のパンケーキ」(右上)
ホテルショップ「シャインマスカットのタルト」(右下)

帝国ホテル 大阪は、さまざまな秋の食材を使用したアフタヌーンティーやスイーツ・パンを、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」、カジュアルレストラン「カフェ クベール」、ホテルショップにて 2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)に販売します。

ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)にてご用意する「オータムアフタヌーンティー」では、ナガノパープルやシャインマスカットのグラスデザートや、スパイスをきかせたパンプキンパイのほか、イチジク・栗・洋梨など、秋を彩る食材を使用したスイーツやセイボリーをお楽しみいただけます。

また、カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2 階)では、「栗とカシスのモンブランパフェ」と、「^{ぶどう}葡萄のパンケーキ」の二品をご用意します。「栗とカシスのモンブランパフェ」は、モンブランの濃厚な甘みとカシスの爽やかな酸味のバランスがほどよいパフェです。また、「葡萄のパンケーキ」は焼きたてのパンケーキにみずみずしいシャインマスカットやナガノパープルを添え、別添えのぶどうソースもお楽しみいただけるパンケーキです。

ホテルショップ(地下 1 階)では、「シャインマスカットのタルト」や「ほうじ茶ときなこのロールケーキ」、「さつまいもと黒ゴマのデニッシュ」をご用意します。ご自宅でお楽しみいただくほか、手土産としてもおすすめです。

「秋のおすすめスイーツ」の概要は下記の通りです。

「秋のおすすめスイーツ」概要

■オータムアフタヌーンティー

- 【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階)
【期 間】 2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)
【時 間】 月～金 11:00～20:00 (ラストオーダー 18:00)
土日祝 13:30～20:00 (ラストオーダー 18:00)
※120 分制
【料 金】 6,500 円

【メニュー】

●上段

- ・ぶどうのベリーヌ
- ・イチジクのバスケット
- ・タルトレット モンブラン
- ・スコーン

●中段

- ・洋梨のコンポート
- ・パンプキンパイ
- ・ほうじ茶クリームクラシックショコラ
- ・プラリネムース



上段



中段

●下段

- ・生ハムと茸 パルミジャーノ・レジャーノ
- ・クリームチーズ、栗とナッツのタルト
- ・カボチャとベーコンのキッシュ
- ・スモークサーモンとポテトサラダのサンドイッチ

●別添え

- ・クロテッドクリーム 季節のジャム



下段

※食材の都合によりメニューが予告なく変更となる場合があります。

＜ご予約・お問い合わせ先＞
ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階) TEL.(06)6881-4888(直通)

■秋のパフェ・パンケーキ

【期 間】 2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)

【時 間】 平日 ランチ 11:00～14:00
ディナー 17:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)
土日祝 11:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)

【場 所】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2 階)

【メニュー】

◆栗とカシスのパフェ 2,500 円

モンブランクリーム of の濃厚な甘さと、カシスのシャーベットやジュレの爽やかな酸味のバランスがほどよいパフェです。
ナッツや金箔を乗せたメレンゲを添え、見た目も華やかに仕上げました。



◆葡萄のパンケーキ 2,700 円

焼きたてのパンケーキに、みずみずしいシャインマスカットとナガノパープルを添えました。
ラズベリーやブルーベリーなどのフルーツやバニラアイス、別添えのぶどうソースとともに召し上がってください。



＜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)

■ホテルショップのスイーツ・パン

【期 間】 2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)

【時 間】 10:00～19:00(下記商品を含むケーキ・パンの販売は 11:00～)

【場 所】 ホテルショップ(地下 1 階)

◆シャインマスカットのタルト

1,600 円

香ばしいアーモンドクリームとみずみずしいシャインマスカットの相性の良さをお楽しみいただけるタルトです。

シャンティイクリームの白とシャインマスカットの緑の爽やかな色合いで、見た目も楽しい一品です。



◆ほうじ茶ときなこのロールケーキ

2,000 円

きなこクッキー入りのクリームと、茶葉ごと生地混ぜ込んだほうじ茶の奥深い風味が口の中に広がります。

ご家族やご友人同士で切り分けながらお召し上がりください。



◆さつまいもと黒ゴマのデニッシュ

430 円

以前ご好評いただいた商品をリニューアルして販売します。

黒ゴマクリームとさつまいもをデニッシュ生地で巻き、上からラングドシャをかけて焼き上げることで、中はしっとり、外はサクッとした食感に仕上げました。



＜ご予約・お問い合わせ先＞

ホテルショップ(地下 1 階) TEL.(06)6881-4878(直通)