

2025 年（令和 7 年）8 月 5 日

ぶどうやりんご、さつまいもなど
秋の味覚を盛り込んだスイーツとパンをご用意

秋のおすすめスイーツ・パン

【期 間】 2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

【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）



葡萄のベリーヌ（左上）、林檎のタタンのパンケーキ（右上）

シャインマスカットのロールケーキ（左下）、さつまいもとりんごのデニッシュ（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、新作スイーツ「葡萄のベリーヌ」と「林檎のタタンのパンケーキ」を 2025 年 9 月 1 日(月)から 10 月 31 日(金)まで提供します。また、ホテルショップ(地下 1 階)では、「シャインマスカットのロールケーキ」、「さつまいもとりんごのデニッシュ」を販売します。

カフェ クベールにてご提供する「葡萄のベリーヌ」は、秋の味覚・ぶどうを主役にした華やかでさっぱりとした味わいのグラスデザートです。みずみずしいシャインマスカットやラズベリーに加え、ぶどうとカシス、白ぶどうの 2 種類のシャーベットが爽やかな酸味と香りを引き立てます。

「林檎のタタンのパンケーキ」は、タルトタタンのアップルフィリングや、いちじく、キャラメル風味のホイップクリーム、クルミ入りのメレンゲなどを添えてご提供いたします。キャラメリゼしたアップルフィリングのほどよい苦みがアクセントです。

また、ホテルショップでは、シャインマスカットとホワイトチョコレートガナッシュ入りのクリームをふんわりと巻き上げた「シャインマスカットのロールケーキ」、ジンジャーやクローブなどのスパイスが香る「さつまいもとりんごのデニッシュ」を販売します。

「秋のおすすめスイーツ・パン」の概要は以下の通りです。

＜秋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)

【提供期間】 2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金)

【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)

●葡萄のベリーヌ

秋の味覚・ぶどうを主役にした華やかでさっぱりとした味わいに仕立てたグラスデザートです。ぶどうのシャーベットの爽やかな酸味や芳醇な香りと合わせて、メレンゲやグラハムビスケットなどのさまざまな食感もお楽しみいただけます。

【料 金】 3,500 円(サービス料・消費税込)

【内 容】

- ①メレンゲ、ドライフレーズ、金箔
- ②チョコレート
- ③クレームドゥーブル*入りホイップクリーム
- ④飴
- ⑤エディブルフラワー
- ⑥ぶどうとカシスのシャーベット
- ⑦エルダーフラワーゼリー
- ⑧ラズベリー
- ⑨シャインマスカット
- ⑩白ぶどうのシャーベット
- ⑪ヘーゼルナッツとミルクチョコレートのグラハムビスケット
- ⑫クレームドゥーブル入りホイップクリーム
- ⑬ぶどうとハイビスカスのゼリー



*クレームドゥーブル…濃厚でコクのあるクリーム

●林檎のタタンのパンケーキ

タルトタタンのアップルフィリングや、いちじく、キャラメル風味のホイップクリーム、クルミ入りのメレンゲなどを添えてご提供いたします。キャラメリゼしたアップルフィリングのほどよい苦みがアクセントです。



【料 金】 2,800 円 (サービス料・消費税込)

＜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】 2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金)

【販売時間】 11:00～19:00

●シャインマスカットのロールケーキ

シャインマスカットとホワイトチョコレートガナッシュ入りのクリームを巻き込んだロールケーキです。



【料 金】 2,500 円 (消費税込)

●さつまいもとりんごのデニッシュ

さつまいもと酸味のあるりんごに、ジンジャーとクローブ(スパイスの 1 種)の香りをきかせ、奥深い味わいに仕上げました。



【料 金】 550 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 田中 夏帆

三浦 葵

k.tanaka@imperialhotel.co.jp

a.miura@imperialhotel.co.jp