

2026年（令和8年）6月9日

マンゴーの新作パフェが登場！  
マンゴーを薔薇に見立てたベリーヌなど夏を彩る  
新作スイーツも販売

### 夏のおすすめスイーツ

【期間】 2026年7月1日（水）～8月31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）エテ アン フルール Été en fleurs ～国産マンゴーのミルフィーユ ライチのアクセント～

（右上）マンゴーのベリーヌ、（右下）パイナップルとココナッツのロールケーキ

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「<sup>エテ アン フルール</sup>Été en fleurs ～国産マンゴーのミルフィーユ ライチのアクセント～」を 2026 年 7 月 1 日(水)から 8 月 31 日(月)まで提供します。また、ホテルショップ(地下 1 階)にて、新作スイーツ「マンゴーのベリーヌ」と「パイナップルとココナッツのロールケーキ」を販売します。



カフェ クベールにてご提供する新作の「<sup>エテ アン フルール</sup>Été en fleurs ～国産マンゴーのミルフィーユ ライチのアクセント～」は、選び抜かれた国産マンゴーを主役に、サクサクのパイ生地を合わせて軽やかな食感に仕上げたパフェです。濃厚な甘みのマンゴーと相性抜群のライチをアクセントに加えたほか、グラスの底には爽やかなミントゼリーを忍ばせました。食べ進めるごとに変化する味わいで、最後のひと口までさっぱりとお楽しみいただける、夏にぴったりの一品です。

また、ホテルショップではマンゴーを薔薇に見立てた濃厚で爽やかな新作スイーツ「**マンゴーのベリーヌ**」や、ココナッツとパイナップルの味わいが爽やかな、夏限定の新作ロールケーキ「**パイナップルとココナッツのロールケーキ**」を販売します。

「夏のおすすめスイーツ」の概要は次ページの通りです。

## <夏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7月1日(水)～8月31日(月)

【時間】 11:00～22:00(ラストオーダー 21:00)

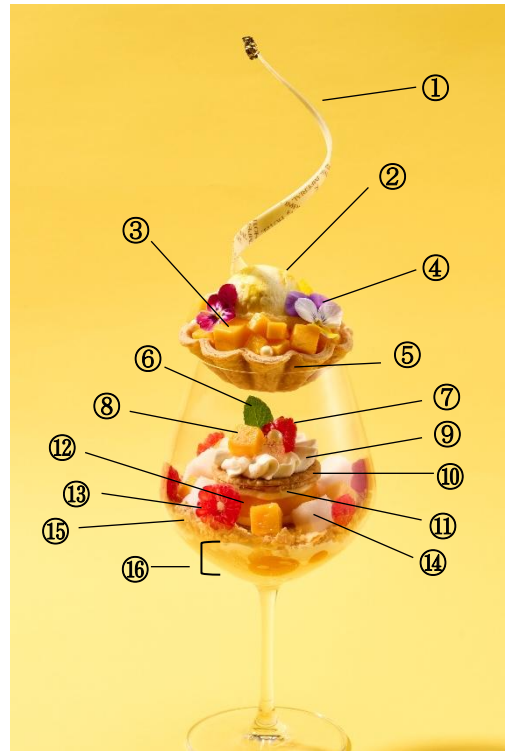
### ●<sup>エテ アン フルール</sup>Été en fleurs ～国産マンゴーのミルフィーユ ライチのアクセント～

時期ごとに最も状態の良い上質な国産マンゴーを厳選し、贅沢に仕立てた季節限定のパフェです。

【料 金】 4,800円(サービス料・消費税込)

#### 【内 容】

- ①ホワイトチョコレート
- ②マンゴーバナナアイス
- ③国産フレッシュマンゴー
- ④エディブルフラワー
- ⑤パイ生地
- ⑥ミント
- ⑦ラズベリー
- ⑧国産フレッシュマンゴー
- ⑨バニラ風味のホイップクリーム
- ⑩パイ生地
- ⑪カスタードクリーム
- ⑫国産フレッシュマンゴー
- ⑬ラズベリー
- ⑭ライチのグラニテ
- ⑮サブプレーク
- ⑯ホイップクリーム
- ⑰ライチゼリー
- ⑱ミントゼリー
- ⑲マンゴーゼリー



<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）

### ●マンゴーのベリーヌ

薔薇に見立てたフレッシュマンゴーを美しくあしらったグラスデザートです。濃厚な甘みを凝縮したマンゴーゼリーと、なめらかなシャンティクリーム、爽やかなライムゼリーを重ねました。

【販売期間】 2026年7月1日(水)～8月31日(月)

【販売時間】 11:00～19:00

【料 金】 1個 1,080円(消費税込)



### ●パイナップルとココナッツのロールケーキ

ココナッツが香るホワイトチョコレートガナッシュクリームと、みずみずしいパイナップルをふんわりと軽い生地で包みました。表面はココナッツでデコレーションし、夏らしく仕上げました。

【販売期間】 2026年7月1日(水)～8月31日(月)

【販売時間】 11:00～19:00

【料 金】 2,160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](mailto:a.miura@imperialhotel.co.jp)

[fuuki.abe@imperialhotel.co.jp](mailto:fuuki.abe@imperialhotel.co.jp)