

シェラトン都ホテル大阪 五感を刺激する一夜限りの特別コース 「～五感で堪能～ 四川シェフ 永島のヌーベルシノワ」開催

シェラトン都ホテル大阪（所在地：大阪市天王寺区上本町 6-1-55）は、2024年6月28日（金）に中国料理 四川にて「～五感で堪能～ 四川シェフ 永島のヌーベルシノワ」を開催します。

さまざまなジャンルの中国料理を学んできた中国料理 四川 シェフ 永島眞次が、和と洋のテイストを独自にアレンジし、五感（視覚・聴覚・味覚・嗅覚・触覚）で楽しめる新感覚の四川料理を一日限定でご用意します。

また、お料理に合うシャンパンやワイン等を提供する「ペアリング アルコール」もご用意しています。香り豊かな「ペアリング 中国茶」もございますので、アルコールが苦手な方やお酒が飲めない席でも安心してお楽しみいただけます。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL : 06-6773-6047 FAX : 06-6773-1097

■概要

- 【日程】 2024年6月28日(金) <50名様限定・要予約>
【時間】 受付 17:30～ / ディナー 18:00～
【料金】 お一人様 18,000円
ペアリング 中国茶 プラス 1,500円
ペアリング アルコール (グラスシャンパン他) プラス 3,000円

【メニュー】

- ・<視覚>前菜盛り合わせ
- ・<味覚>海の幸のロワイヤル 雲丹添え
- ・<触覚>舌平目の豆鼓ソース ドラゴンボート盛り
- ・<嗅覚>黒毛和牛ステーキ オイスターソース レモン香るマーガオスパイス
- ・<視覚>伊勢海老のマヨネーズ和え
- ・<味覚>麻婆豆腐またはすだち冷麺
- ・<聴覚>シェフ永島特製サクサクエッグタルト他



中国料理 四川 シェフ 永島 眞次 (ながしま しんじ)

1984年 都ホテル大阪 (現シェラトン都ホテル大阪) 入社。
2022年 中国料理 四川のシェフに就任。
伝統的な四川料理を基盤とし、中国料理全般の調理法を取り入れたバラエティ豊かなメニューを提供。季節ごとの食材を盛り込んだ「シェフおまかせコース」など洗練された料理が多くのお客様から好評をいただいている。

※写真はイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料 (10%) が含まれています。

※特別メニューのため、割引および特典はご利用いただけません。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3階 中国料理 四川

営業時間 11:30～14:30 / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

TEL 06-6773-1274

Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-shisen/reserve>

(以上)