

シェラトン都ホテル大阪 多彩な肉料理を堪能「ミートフェア」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、2022 年 5 月 1 日（日）から 6 月 30 日（木）まで、レストラン 5 店舗にて「ミートフェア」を開催します。

牛肉や鴨肉などさまざまな種類の肉を、創作フレンチや中国料理など、多彩な料理ジャンルでお楽しみいただけます。

詳細は別紙をご参照ください。



buffetレストラン トップ オブ ミヤコ「ディナーbuffet」

<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

都ホテルズ&リゾーツ

■実施概要

【開催期間】 2022 年 5 月 1 日（日）～6 月 30 日（木）

※buffetレストラン トップ オブ ミヤコは 5 月 6 日（金）より開催。

buffetレストラン トップ オブ ミヤコ

【販売時間】 ランチ 11:30～15:00（L.O.14:30）※90 分制

ディナー 17:00～21:00（L.O.20:30）※120 分制

【料 金】 ランチ 大人 4,500 円 / 小学生 2,000 円 / 幼児（4 歳以上）900 円

ディナー 大人 6,000 円 / 小学生 2,500 円 / 幼児（4 歳以上）1,000 円

【メニュー例】

・ランチ

ローストチキン / 生ハムとチーズのカプレーゼ / 鴨肉のスマーク シェリードレッシング /
ミンチ肉の冷製まぜそば / カツサンド / ミートピラフ など

・ディナー

牛肉のステーキ / 生ハムのカービングサービス / パテ・ド・カンパーニュ / 豚肉の冷製しゃぶ
しゃぶ / 鴨肉のロースト マスタードソース / スパイシー スペアリブ / 牛肉のポトフ トマト
風味 など

・ランチ・ディナー共通

ローストビーフ / ローストポーク / チキンとショートパスタのサラダ / 肉焼売 / ちらし寿司 /
柑橘のコンポートとハーブのジュレ / レモンのタルト / ミントショコラ など



ローストビーフ



生ハムとチーズのカプレーゼ



ミンチ肉の冷製まぜそば



鴨肉のロースト マスタードソース

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 21 階 buffetレストラン トップ オブ ミヤコ

営業時間 11:30～15:00（L.O.14:30） / 17:00～21:00（L.O.20:30）

TEL 06-6773-1302（受付 10:00～19:00）

レストラン&ラウンジ eu (ゆう)

ステーキディナー

【販売時間】 17:00～21:00 (L.O.20:30)

【料 金】 お一人様 12,000 円

【メニュー】

マグロのグリエ とうもろこしのピューレ / 鴨肉とパテ・ド・カンパーニュのコントラスト バジルとトマトのヴィネグレット / オマール海老の香草風味 ペルノー酒の香り 温度卵とともに / 太刀魚と魚ムースのロール 海老と貝の焦がしバターソース / 牛フィレ肉とフォアグラのポワレ 温製野菜添え トリュフ香るマデラ酒のソース / マンゴーのバシュラン エキゾチックソース ココナッツシャーベット添え / コーヒーまたは紅茶



ア・ラ・カルト

【販売時間】 11:30～14:30 / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

【商品概要】

- ・ コールドビーフのサラダ仕立て バルサミコソース 2,600 円
ローストビーフをさっぱりとお召し上がりいただけるようサラダ仕立てにし、色とりどりの野菜を飾りました。牛肉の甘みと爽やかなバルサミコソースが相性抜群の一品です。
- ・ 冷製鴨肉のローストとフォアグラのテリーヌ マンゴーのソース 2,800 円
低温調理でじっくりローストした鴨肉と濃厚な味わいのフォアグラのテリーヌをフルーティーなマンゴーソースでお召し上がりください。
- ・ 牛肉とモッツアレラチーズの包み揚げ焼
ラタトゥイユとともに 赤ワインソース 3,800 円
生ハムとモッツアレラチーズを牛フィレ肉で包み、カラッと揚げた一品。ラタトゥイユとともにお召し上がりください。
- ・ 牛肉とフォアグラのソテー 温製野菜添え
トリュフとマデラ酒のソース 5,500 円
牛フィレ肉とフォアグラのソテーをトリュフ入りマデラソースでお召し上がりいただくロッシーニスタイルです。



■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 2階 レストラン&ラウンジ eu (ゆう)

営業時間 レストラン 7:00～10:00 (L.O.9:30) / 11:30～14:30 / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

ラウンジ 10:00～22:00 (L.O.21:30 ※フードは 20:30)

TEL 06-6773-1302 (受付 10:00～19:00)

日本料理 うえまち

和牛フィレ肉ステーキ会席

【料 金】 お一人様 19,000 円

【メニュー】

前彩三種盛り合わせ / 吸物 (清水仕立て) / 造り三種盛り合わせ / 野菜煮 / 和牛フィレ肉鉄板焼 (約 90 g)、焼野菜三種 / 生野菜 胡麻ドレッシング / 茶碗蒸し / 赤だし / にぎり寿司五貫 / 水菓子 (果実など)



国産牛サーロインステーキ重 <平日限定>

【販売時間】 11:30～14:30

【料 金】 お一人様 4,300 円

【メニュー】

小鉢 / ステーキ重（国産牛サーロイン約 90 g） /
生野菜 胡麻ドレッシング / 味噌汁 / 香の物 /
水菓子（豆乳ゼリー）



■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3階 日本料理 うえまち

受付時間 7:00～10:00（L.O.9:30） / 11:30～14:30 / 17:00～21:00（L.O.20:30）

TEL 06-6773-1253

中国料理 四川

【商品概要】

- ・牛もも肉のロースト サラダ仕立て 3,000 円
ローストビーフにピータンと野菜を合わせサラダ仕立てに。さっぱりとした味わいの一品です。
- ・牛フィレ肉の沙茶醬炒め 4,900 円
牛フィレ肉と野菜を干し海老やにんにくなどを使用した沙茶醬で炒めます。旨みと辛みのバランスが絶妙なおすすめの一品です。



■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

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

TEL 06-6773-1274

カフェ&グルメショップ カフェベル

ロースカツサンド

柔らかくジューシーに仕上げたロースカツとポテトサラダなどをサンドした、ボリュームたっぷりのサンドウィッチです。

【販売時間】 10:00～19:00

【料 金】 1,500 円



■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 中2階 カフェ&グルメショップ カフェベル

営業時間 テイクアウト 8:00～19:00 / イートイン 8:00～18:00

TEL 06-6773-5582

※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。

※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。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。