

---

## シェラトン都ホテル大阪 クリスマス限定メニューのご案内 buffetレストランではボイル蟹や牛肉のステーキが食べ放題

---

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12月23日（金）から12月25日（日）まで、館内のレストラン3店舗にて、クリスマスディナーを販売します。

クリスマスディナーはシーンやお好みに合わせてお選びいただけるよう、創作フレンチ、中国料理、buffetレストランでご用意します。各レストランでは、蟹や海老といった人気の海の幸や牛肉などを贅沢に使用した、クリスマスにふさわしいシェフこだわりのメニューをご用意します。

また、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、シャンパンやカクテルなどをフリーフローで楽しめる、クリスマスパーティーにおすすめのプランが新登場。その他、クリスマスカクテル、冬季限定のグリュウワインティーもご用意しておりますので、お食事後もごゆっくりお寛ぎいただけます。

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「クリスマスディナーbuffet」料理

<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

buffetレストラン トップ オブ ミヤコ

クリスマスディナーbuffet

- 【期間】 2022年12月23日(金)～12月25日(日)  
【時間】 17:00～21:30 <120分制>  
【料金】 大人7,000円 / 小学生3,500円 / 幼児(4歳以上)1,500円  
【メニュー例】

ボイル蟹 / 牛肉のステーキ / ローストビーフ / ローストポーク / チーズフォンデュ / 雲丹風味のフラン / お造り(甘海老、ビン長マグロ) / 魚介のブイヤベース風 / 鴨肉の照り焼 / 鶏肉のソテー ねぎ塩ソース / ビーフストロガノフ / ショートパスタ クラムチャウダー風 / 蟹ちらし寿司 / 洋梨とマスカルポーネクリームヴェリーヌ / クレームカラメル



ボイル蟹



ローストビーフ



ショートパスタ クラムチャウダー風

■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・バー eu (ゆう)

クリスマスランチ&ディナー

ひと皿ごとにシェフのこだわりが詰まった、テーブルを華やかに彩る創作フレンチのコースです。

- 【期間】 2022年12月23日(金)～12月25日(日)

・クリスマスランチ

- 【時間】 11:30～14:30  
【料金】 お一人様8,000円  
【メニュー】

アミューズ / サーモンマリネとシーフードのサラダ仕立て イクラ、アブルーガとともに / スープ / 鯛、帆立貝、鮑のソテー 彩り野菜添え 白と赤の二色ソースで / 牛フィレ肉と鴨肉の低温調理 白菜とベーコンのミルフィーユとともに マデラ酒とトリュフのソースで / いちごのヴァシュラン フリュイールージュのソース / 小菓子 / コーヒーまたは紅茶



クリスマスディナー

・クリスマスディナー

- 【時間】 17:00～21:00 (L.O.20:30)  
【料金】 お一人様16,000円  
【メニュー】

アミューズ三種(生ハムとメロン、パテ・ド・カンパーニュ、ツブ貝の香草風味) / ブリ、マグロ、蟹のセルクルと海老のマリネ 彩り野菜を添えて イクラ、アブルーガ、鮑とともに / 白子、きのこ、かぶらのコンソメスープ / 鯛と帆立貝ムースの香草パン粉焼 オマール海老のポワレ 白と赤の二色ソースで / 牛フィレ肉のパイ包み焼と鴨肉のロースト アンディーブのソテー添え マデラ酒とトリュフのソースで / いちごのヴァシュラン フリュイールージュのソース / 小菓子 / コーヒーまたは紅茶

## クリスマスナイトカフェ×肉バル ペアプラン

パテ・ド・カンパーニュや牛ロース肉のローストなどお酒に合うお料理とシャンパンやカクテルなどをフリーフローで楽しめるプランが登場。クリスマスパーティーや女子会にもおすすめです。

【期 間】2022年12月1日(木)～12月25日(日)

【時 間】17:00～20:30

【料 金】お一人様10,000円 ※2名様より承ります。

【メニュー】

- ・アペリティフカクテル(アルコールまたはノンアルコール)
- ・フード  
アトランティックサーモンのスモーク / 帆立貝ときのこのココット焼 ブルゴーニュ風 / パテ・ド・カンパーニュ / 牛ロース肉のロースト / パン / プティデザートプレート
- ・お飲み物(120分・フリーフロー)  
シャンパン / ワイン(赤・白) / カクテル / ビール / ウイスキー / オリジナルブレンドティー



※前日までにご予約ください。

※特別プランのため、割引および特典はご利用いただけません。

## プティデザートプレート ～Noël～

赤を基調としたスイーツを盛り付けた華やかなデザートプレートとスパークリングワインなどをフリーフローでお楽しみいただける、お得なプランです。

【期 間】2022年12月1日(木)～12月25日(日)

【時 間】14:00～20:30

【料 金】お一人様4,000円

【メニュー】

- ・アペリティフカクテル(アルコールまたはノンアルコール)
- ・デザートプレート  
グラスパフェ / プティタルト3種 / フルーツジュレ / カヌレ・ド・ボルドー / 生チョコレート&ナッツ
- ・お飲み物(120分・フリーフロー)  
スパークリングワイン / ワイン(赤・白) / カクテル / ビール / ウイスキー / オリジナルブレンドティー



※お一人様プラス3,000円でシャンパン「モエ・エ・シャンドン」をフリーフローでご用意します。

※前日までにご予約ください。

※特別プランのため、割引および特典はご利用いただけません。

## クリスマスカクテル「Berry Christmas」

シャンパンにベリーを合わせたクリスマスの時期にぴったりな色鮮やかなカクテルです。

【期間】2022年12月1日(木)～12月25日(日)

【料金】2,400円



## グリュウワインティー eu (ゆう) style

クリスマスカクテル / グリュウワインティー

ドイツのホットワインをイメージしたノンカフェインのフルーツハーブティー。ヨーロッパで冬の風物詩として親しまれているオレンジとクローブで作るオーナメント「オレンジポマンダー」をイメージしたアレンジでお楽しみください。

【期間】2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

【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 2階 レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう)

営業時間 レストラン 7:00~22:00 (L.O.21:30)

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

バー 17:00~22:00 (L.O.21:30 ※フードは 20:30)

TEL 06-6773-1302 (受付 10:00~19:00)

## 中国料理 四川

### クリスマスディナー ~聖誕節宴席~

リース風に盛り付ける「国産牛もも肉のロースト チンジャオローススタイル」や「海の幸入り中華風ロワイヤル コンソメジュレ添え」など、クリスマス限定のメニューに定番人気の「陳麻婆豆腐」を加え、幅広い年齢層の方にお楽しみいただけるコースをご用意しました。



【期間】 2022年12月23日(金)~12月25日(日)

【時間】 17:00~21:00 (L.O.20:00)

【料金】 お一人様 16,000円

【メニュー】

冷菜五種飾り盛り / 帆立貝柱と蟹肉の炒め物 卵白芙蓉仕立て / 国産牛もも肉のロースト チンジャオローススタイル / 伊勢海老の四川宮保唐辛子炒め / 海の幸入り中華風ロワイヤル コンソメジュレ添え / 陳麻婆豆腐 / 真っ赤なお鼻のサンタクロースからのデザート (トマトの杏子酒風味)

## ■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

※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。