
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 日本料理 うえまちではオープン以来初となるクリスマスメニューが登場

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、2023年12月22日（金）から12月25日（月）までの期間、レストラン3店舗にて、クリスマス限定メニューを販売します。

各レストランでは、蟹や海老など冬の味覚を取り入れたクリスマスにふさわしい華やかなコースをご用意しています。なかでも、日本料理 うえまちでは、2006年にオープンして以来初となるクリスマスメニューを販売します。唎酒師が選ぶ純米大吟醸もご一緒にお楽しみいただける、和牛フィレ肉の鉄板焼をメインとした会席です。落ち着いた設えの店内で、ゆったりと寛ぎながらお食事を楽しみたいという方におすすめです。

また、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、クリスマス限定カクテル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。



日本料理 うえまち「クリスマス ペアステーキ会席」

<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

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】2023年12月22日(金)～12月25日(月)

・クリスマスランチ

【販売時間】11:30～14:30

【料 金】お一人様 8,000円

【メニュー】

アミューズ / マグロとイカのセルクルと白身魚の
ブランダード イクラを添えて 赤ピーマンとバルサ
ミコのソースで / コンソメスープ / 鯛の香草パン粉
焼とオマール海老のポワレ 彩り野菜添え 白ワイン
ソースとアメリカンソース / 牛フィレ肉ときのこ
デュクセルのグラチネ 温製野菜添え ペリグーソース
/ いちごのヴァシュラン フリュイルージュのソース /
コーヒーまたは紅茶



・クリスマスディナー

【販売時間】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 / マグロとイカ、蟹のセルクルと
白身魚のブランダード イクラを添えて 赤ピーマンと
バルサミコのソースで / オニオンスープ / スズキの
パイ包み焼とオマール海老のポワレ 彩り野菜添え
白ワインソースとアメリカンソース / 国産牛フィレ肉
とフォアグラのロッシェニ仕立て ペリグーソース /
いちごのヴァシュラン フリュイルージュのソース /
コーヒーまたは紅茶



クリスマスカクテル「Sapin de Noel」

手摘みのエルダーフラワーから造られたプレミアム
リキュール、フレッシュいちご、ラズベリーを合わせた
フローズンカクテルにシャンパンを注いで仕上げた
華やかなカクテル。さわやかな甘い香りとベリー
の酸味がシャンパンと相性が良く、洗練された一杯です。

【期 間】2023年12月1日(金)～12月25日(月)

【販売時間】17:00～22:30 (L.O.22:00)

【料 金】お一人様 2,400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 6:30～21:00 (L.O.20:30)

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

バー 17:00～22:30 (L.O.22:00 ※フードは20:30)

TEL 06-6773-1302 (受付10:00～19:00)

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

日本料理 うえまち

クリスマス ペアステーキ会席

和牛フィレ肉の鉄板焼をメインに、茶碗蒸しやにぎり寿司など人気料理を取り入れた会席です。
乾杯用の日本酒スパークリングとお料理に合わせた
唎酒師おすすめの純米大吟醸とともにお楽しみください。



【期 間】2023年12月22日(金)～12月25日(月)

【販売時間】17:00～21:00 (L.O.20:30)

【料 金】お二人様 48,000円

乾杯用 日本酒スパークリング一杯、純米大吟醸一合付

【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 / 焚合せ：野菜煮 /
和牛フィレ肉鉄板焼、焼野菜 / 生野菜 胡麻ドレッシング / 蓋物：鱧茶碗蒸し / 留椀：赤だし /
ご飯：にぎり寿司五貫 / 水菓子：果実、和菓子

■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

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

定休日 月曜日(祝日の場合は営業) ※12月25日(月)は営業

TEL 06-6773-1253

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

中国料理 四川

クリスマスディナー ～聖誕節宴席～

サンタやツリーに見立てた野菜などを随所に散りばめた
見た目も華やかなクリスマス限定のコースです。
幅広い年齢層の方にお楽しみいただけます。



【期 間】2023年12月22日(金)～12月25日(月)

【販売時間】17:00～21:00 (L.O.20:30)

【料 金】お一人様 16,000円

【メニュー】

冷菜五種盛り合わせ / 蟹肉入り海の幸 卵白芙蓉仕立て / 国産牛フィレ肉のXO 醬炒め / 帆立貝の
姿蒸し 四川チリソース / 有頭海老の葱油かけ / 麻婆豆腐、ジャスミンライス / デザート二種

■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>

※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。

(以 上)