

■概要

【提供開始日】2024年6月1日（土）
【認証機関】宗教法人 日本ムスリム協会

日本料理 うえまち

ハラール和食弁当

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

【料 金】お一人様 12,000 円

【メニュー】

<二段弁当>

- ・からすカレイ煮付け（ねぎ、生姜）
- ・海老と野菜の煮物（海老、南京、小芋、にんじん、椎茸、いんげん）
- ・牛フィレ肉 照り焼き、ブロッコリー
- ・玉子焼き、鶏肉 味噌漬け焼き
- ・茄子 玉子味噌田楽、帆立貝柱 照り焼き
- ・鶏肉の唐揚げ（青唐、レモン）
- ・牛肉すき風煮（玉ねぎ）
- ・巻き寿司（海老、きゅうり、ブロッコリー、マヨネーズ、胡麻）

<別盛り>

- ・天ぷら（海老、椎茸、南京、さつまいも、天つゆ、大根おろし、レモン、塩）
- ・味噌汁（ねぎ、そうめん、粉山椒）
- ・トロピカルフルーツミックス ヨーグルト掛け

※5日前までにご予約ください。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3階 日本料理 うえまち
受付時間 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）
TEL 06-6773-1253

レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう)

【提供時間】6:30～21:00 (L.O.20:30)

【商品・料金】

- ・チキンスープカレー 3,600 円
- ・ラム肉のスープ 3,600 円
- ・インド風炊き込みご飯 3,600 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 10:00～23:00 (L.O.22:30 ※フードは 20:30)
 バー 17:00～23:00 (L.O.22:30 ※フードは 20:30)
TEL 06-6773-1302 (受付 10:00～19:00)

※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。

ムスリム・フレンドリーとは

施設の一部やメニューなどがハラールの一定基準をクリアしていることを証明した、部分認証のこと。ハラールと非ハラールが混ざらないシステムであることを前提に、店舗が提供する数あるメニューの一部をイスラムの教えに則って対応しているものをメニュー認証という。

具体的には

- ・店舗全体の認証ではなく、メニュー毎に審査を経てハラールメニューとして認証を受ける。
- ・ハラールメニューは豚肉・豚肉由来製品およびアルコールを含む調味料は使用せず、豚肉以外の肉はハラール認証を受けたものを使用する。
- ・通常メニューとハラールメニューの調理プロセスを厳格に分ける。
- ・ハラールと非ハラールの食材が混在する場合は保存、管理、調理過程の査察を受け、ハラール食材と非ハラール食材が接触、混入しないよう、調理場所、調理器具、食器、什器類を分離する。

宗教法人 日本ムスリム協会

日本における最初のムスリム団体として、1952年に設立された日本人ムスリムが運営する組織。イスラムの宗教活動としての宣教・広報出版・信者の育成教育・宗教行事や儀式の開催・海外イスラム諸国との親善協力および国内の宗教団体との対話など幅広い活動を行っている。

ムスリム・フレンドリー・マーク使用認定書



ムスリム・フレンドリー・マーク使用認定書

会員名: (株)近鉄・都ホテルズ
シェラトン都ホテル大阪

認定施設: ムスリム対応キッチン、①日本料理 うえまち
②レストラン&ラウンジバー eu(ゆう)

所在地: 大阪府天王寺区上本町6-1-55

記

ムスリム・フレンドリー・マーク使用に係る申請書類並びに上記施設及びレストランの審査を実施した結果、認定に相応しいと判定したため、随付のムスリム・フレンドリー・マークを、当該施設で調理レストランのメニューとして提供することを承認する。なお、申請書及び随付書類並びに上記施設レストランのメニューに開き、審査日以降に変更がある場合には、速かに変更の内容を報告し審査を受けるものとする。また、マーク使用期限の3ヵ月前を目途に、適宜延長申請を行うこと。

発行日 2024年3月8日 宗教法人 日本ムスリム協会
有効期限日 2025年3月31日 国内食品対応委員会
委員長 永井 崇

認証マーク



(以 上)